

Как украсить БЛЮДА

ИЗЫСКАННЫЕ УКРАШЕНИЯ ИЗ ПРОСТЫХ ПРОДУКТОВ



- Необходимые продукты
- Инструменты, используемые при изготовлении украшений
- Поэтапные инструкции и иллюстрации
- Полезные советы



ВСЕ, ЧТО ДОЛЖНА ЗНАТЬ КАЖДАЯ ХОЗЯЙКА, ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ БЕЗ ТРУДА ОФОРМИТЬ ОТДЕЛЬНОЕ БЛЮДО ИЛИ КОМПОЗИЦИЮ ИЗ МНОЖЕСТВА ЗАКУСОК.



Как украсить БЛЮДА



Москва

ЭКСМО

Санкт-Петербург

Издательство «Терция»

2005

УДК 641
ББК 36.99
К 16

Составитель *Ю. Усова*

Художник *Е. Юхнина*

К 16 Как украсить блюда. — М.: Изд-во Эксмо, 2005. — 120 с., илл.
(Серия «Книги для всей семьи»).

ISBN 5-04-009830-8

УДК 641
ББК 36.99

© «Терция». Составление, оформление, 2001
© ООО «Издательство «Эксмо». Оформление, 2002

Дорогие друзья!

Книга, которую вы сейчас держите в руках, — о том, как сделать нашу жизнь чуть радостнее, как превратить простую трапезу в изысканный обед, как этот обед эффектно подать. Здесь рассказывается об украшении стола.

Прием пищи — это не только наша основная потребность. Это еще и приятный повод собраться вместе, за одним столом, дружеской компанией. И неважно — обед ли это, завтрак или ужин, повседневный или праздничный. Он может запомниться надолго, подготовленный умелыми руками хозяйки, прочитавшей эту книгу...

Давайте не будем лениться. Несколько минут, затраченных на то, чтобы сделать блюдо привлекательнее, подарят нам много часов хорошего настроения.

Украшение стола — это и воспитание вкуса, и самовыражение, и возможность разделить радость творчества с другими.

Представленные в этой книге украшения можно использовать как при подготовке к приему большой компании, так и для придания блеска повседневному обеду.

Украшения, о которых здесь рассказывается, в большинстве своем очень просты по исполнению. Чтобы их изготовить, требуется лишь иметь необходимые продукты и внимательно рас-

смотреть наши картинки. И не забывайте посолить блюдо (соль мы не указывали в перечне необходимых продуктов)!

В книге вы найдете множество забавных «лодочек» и «парусников» — из перца, огурца, моркови, «корзиночки», «короны», «розы»... Все зависит от вашего желания и наличия продуктов в холодильнике.

Нужно помнить, что еда и напитки должны быть не только хороши на вкус, но и аппетитны на вид. Тот, кто уже пробовал себя в искусстве украшения стола, без труда оформит отдельное блюдо или композицию из множества закусок.

Прочитав эту книгу, вы узнаете:

- какие инструменты используют при изготовлении украшений
- из каких продуктов делают украшения
- как делают украшения
- чем украсить блюдо с горячим
- как красиво подать напитки

Пусть ваш стол будет красивым!
Приятного аппетита!



ИНСТРУМЕНТЫ



1 Ножом-сечкой режут и разделяют крупные овощи и фрукты.



2 Кухонный (обычный) нож удобен для нарезки более мелких овощей и фруктов.



3 Маленьким ножом делают надрезы на овощах, фруктах, удаляют сердцевину и т. п.



4 Гофрированным ножом нарезают тонкими ломтиками овощи, фрукты, сыр или масло.



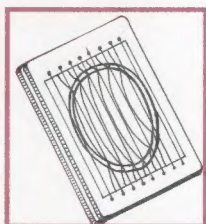
5 Ножом с выгнутым и зазубренным лезвием очень удобно отделять мякоть плодов от кожуры.



6 Ножом с двумя острями на конце нарезают сыр и, наколов на острие, перекладывают на тарелку.



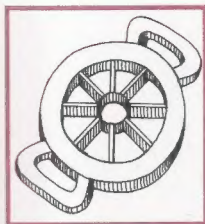
7 Ножом для каннелирования снимают узкие полоски кожицы с овощей и фруктов.



8 Такая яйцезрезка делит сваренное вкрутую яйцо на тонкие кружочки.



9 С помощью такой яйцезрезки яйцо можно разрезать на равные дольки.



10 Яблочекорезкой удаляют сердцевину и делят на дольки.



11 Кухонными ножницами разделяют мясо мелкой птицы и режут зелень.



12 Специальными большими ножницами разделяют домашнюю птицу.



13 Столовая и чайная ложки используют соответственно для вырезания мякоти и удаления семян.



14 Круглыми ложечками разных размеров вырезают шарики из масла и мякоти фруктов и овощей.



15 Специальная выемка существует для удаления сердцевины плода (например, яблока).



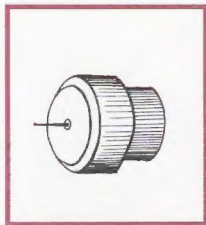
16 Круглыми выемками вырезают кружочки из ломтиков овощей и фруктов.



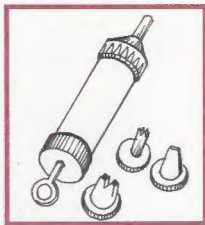
17 Гофрированными выемками вырезают большие кружки из хлеба, сыра, колбасы.



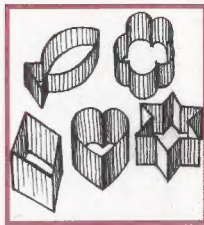
18 С помощью фигурной овощерезки готовят спирали из овощей.



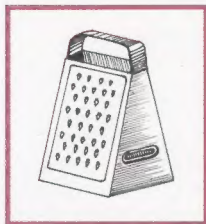
19 Пикер используют, чтобы проколоть тупую сторону сырого яйца.



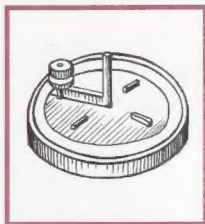
20 С помощью шприцев с различными насадками блюда украшают соусами и т. п.



21 Формочками вырезают фигурки из масла, сыра, овощей.



22 Терка предназначена для измельчения сырых или вареных овощей, фруктов и сыра.



23 Жироль — плоский деревянный круг с ножом и ручкой — используют для изготовления стружки из сыра.



24 С помощью чесноковыжималки из чеснока получают пюреобразную массу.



25 Шпажками закрепляют украшения на медальоне, композиции из дичи и т. п.



26 Мельница для измельчения пряностей — для каждого вида отдельная.



27 В ступке с пестиком толкут специи, травы, сахар, соли.



УКРАШЕНИЯ

из овощей и фруктов

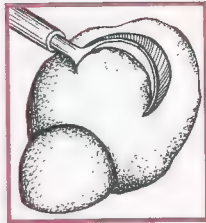
«Грибочки» из картофеля

Вам понадобятся:

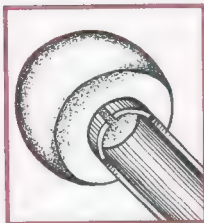
• крупные клубни картофеля



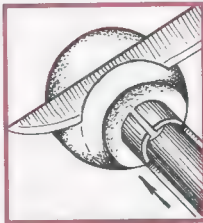
1 Крупные клубни картофеля очистить и вымыть в холодной воде.



2 Специальной ложечкой вырезать из них овальные фигурки.



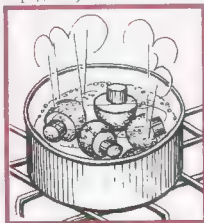
3 Неглубоко вставить в каждую фигурку высечку для удаления сердцевинки яблок (примерно до середины).



4 Обрезать вокруг высечки ножом, чтобы получилась ножка «грибочка».



5 Осторожно вынуть высечку.



6 Готовые «грибочки» отварить в подсоленной воде или обжарить во фритюре.



7 «Грибочки» из картофеля можно подать как гарнир. Ими оформляют канапе, медальоны, салаты.



1 Крупный круглый клубень картофеля очистить, помыть и вдоль разрезать пополам.



2 Ножом обрезать каждую половинку с боковых сторон так, чтобы она стала каплеобразной.



3 Обжарить половинки во фритюре, обсушить и охладить.

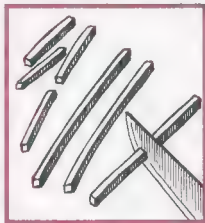


4 Зеленый и красный сладкий перец помыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать нетолстыми полосками.

«Ёжик» из картофеля

Вам понадобятся:

- крупный клубень картофеля
- сладкий перец
- горошины черного перца
- желе



5 Каждую полоску разрезать на несколько брусочков длиной 2—2,5 см («иголки»).



6 Сделав острым ножом неглубокие надрезы на спинке, воткнуть в них иголки.



7 Носик и глазки сделать из горошин черного перца. Покрыть слоем желе (см. с. 29).



8 «Ёжик» из картофеля можно использовать как основу большой композиции.

Картофельные шарики

Вам понадобятся:

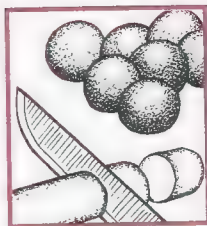
- 1 кг картофеля
- 1 стакан молока
- сливочное масло
- 4 яйца
- мука
- укроп
- панировочные сухари
- растительное масло

Как приготовить картофельное тесто:

1 кг картофеля очистить, сварить, размять, добавив 1 стакан молока и 3 ст. ложки сливочного масла, посолить. В готовое пюре добавить 3 яичных желтка, 4—5 ст. л. муки, измельченный укроп, тщательно перемешать, чтобы получилась тестообразная масса.



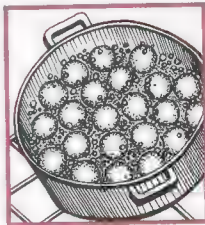
1 Скатать руками небольшие колбаски из готового картофельного теста.



2 Нарезать колбаски небольшими кусочками длиной 2—3 см и скатать их в шарики.



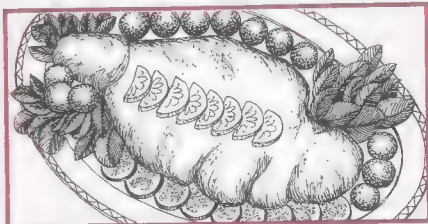
3 Обмакнуть каждый шарик во взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях.



4 Обжарить шарики во фритюрнице до золотистого цвета.



5 Готовыми шариками можно заполнить половинки овощей (перцев, огурцов, кабачков).



6 Они очень эффектны в качестве гарнира.

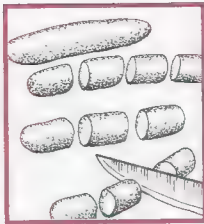
Крокеты из картофеля

Вам понадобятся:

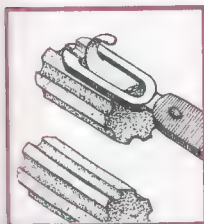
- 1 кг картофеля •
- 1 стакан молока •
- сливочное масло •
- 4 яйца •
- мука •
- укроп •
- панировочные сухари •
- растительное масло •



1 Из готового картофельного теста (см. с. 12) скатать небольшие колбаски.



2 Разрезать колбаски на цилиндрики длиной 5–6 см



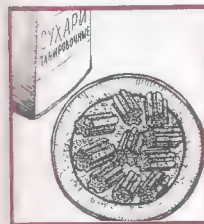
3 Ножом для каннелирования сделать на них продольные канавки.



4 Обсыпать крокеты мукой.



5 Обмакнуть во взбитое яйцо.



6 Обвалять в панировочных сухарях



7 Обжарить во фритюре до золотисто-коричневого цвета.



8 Готовые крокеты используют в качестве постаментов для медальонов.

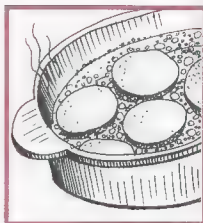
Медальоны из картофеля

Вам понадобятся:

- картофель
- растительное масло
- помидор
- майонез
- черная маслина
- салат из шампиньонов



1 2–3 крупных картофельных клубня очистить, вымыть и нарезать поперек ломтиками толщиной 0,5 см.



2 Обжаривать ломтики во фритюре, пока они не приобретут золотистый цвет.

Как приготовить салат из шампиньонов:

Помидоры и консервированные шампиньоны нарезать маленькими кубиками, перемешать и посолить. Заправить майонезом.



3 Сверху на картофель положить кружок помидора, полить майонезом; шпажкой прикрепить черную маслину.



4 Можно украсить медальон салатом из шампиньонов.



5 Медальоны подают в качестве гарнира к мясным блюдам.



6 Их можно использовать при составлении больших композиций.

Фигурки из картофеля

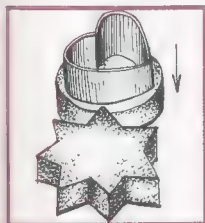
Вам понадобятся:
картофель •
растительное масло •



1 3-4 клубня картофеля очистить и вымыть.



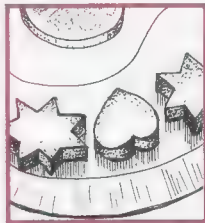
2 Нарезать кружками толщиной 0,4-0,5 см.



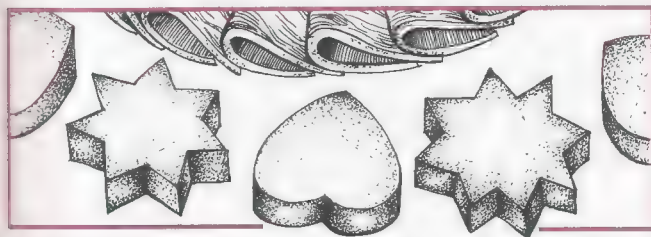
3 С помощью различных формочек вырезать фигурки.



4 Обжаривать их во фритюре, пока они не приобретут золотистый цвет.



5 Фигурки из картофеля можно подавать как гарнир к блюдам из мяса и птицы.



О Они также хорошо дополнять большие композиции.

«Чашечки» из картофеля

Вам понадобятся:

- картофель
- растительное масло
- отварное мясо
- огурец
- майонез
- зелень



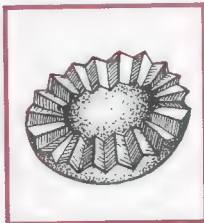
1 Очистить 4–5 крупных клубней картофеля, вымыть в холодной воде и разрезать вдоль пополам.



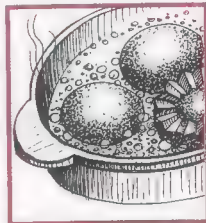
2 Вырезать из каждой половинки середину, чтобы получилась чашечка со стенками толщиной 2–3 см.

Как приготовить салат для начинки:

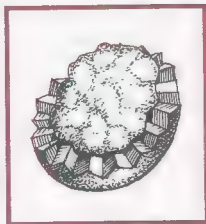
Отварной кусок мяса или птицы и свежий огурец нарезать очень мелкими кубиками, смешать с мелко нарезанной зеленью. Заправить майонезом.



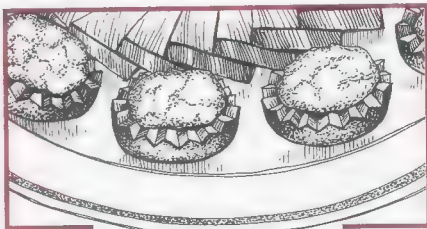
3 Краешки можно вырезать зубчиками.



4 «Чашечки» обжарить во фритюре до золотистого цвета, опрокинуть на дуршлаг, обсушить и дать остыть.



5 Начинить паштетом или салатом.



6 «Чашечки» из картофеля можно подавать как самостоятельную закуску или как гарнир к мясным блюдам

Башенки из лимона

Вам понадобятся:

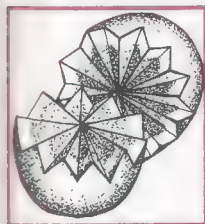
- крупный лимон •
- маслина •
- редис •



1 Лимон тщательно вымыть, обсушить и обрезать с обеих сторон для придания устойчивости.



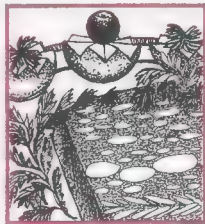
2 Надрезать по окружности зигзагом, прорезая до середины.



3 Аккуратно разъединить половинки, повернув их в противоположных направлениях.



4 Башенку из лимона при желании можно украсить «хризантемой» из редиса (см. с. 56) или маслиной.



5 Это украшение эффектно дополняет, к примеру, заливное из рыбы.



6 Башенками также оформляют большие композиции.

Гофрированные кружочки

Вам понадобится:

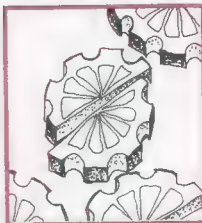
- крупный лимон



1 Сделать на лимоне 6–8 ровных продольных ложбинок ножом для каннелирования.



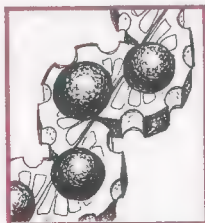
2 Нарезать лимон тонкими кружочками.



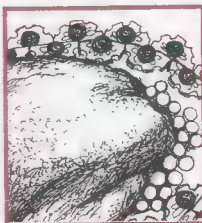
3 Можно разделить каждый кружок пополам.



4 Выложить орнамент из половинок лимонных кружочков, укладывая их «змейкой».



5 Украсить каждую половинку кружочком черной консервированной маслины.



6 Орнамент эффектно смотрится на подносах с большими композициями.



7 Гофрированными кружочками можно украсить краешек бокала с коктейлем.

«Змейка» из лимона

Вам понадобится:
крупный лимон •



1 Лимон вымыть и обсушить.



2 Ножом для каннелирования сделать на нем 6–8 продольных ложбинок.



3 Порезав лимон кружочками, сделать на каждом кружочке надрез от края к центру.



4 Надрезанные концы каждого кружочка развести в стороны, чтобы получилась спираль.



5 Совместив края ломтиков, расположить их друг за другом — получится «змейка».



«Змейка» из лимона очень эффектно смотрится на блюдах с салатами и заливным.

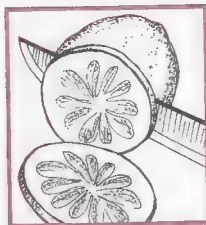


7 Ею можно украшать подносы с большими композициями.

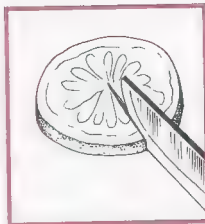
Кулечки из лимона

Вам понадобятся:

- крупный лимон
- черные маслины
- петрушка



1 Лимон вымыть, обсушить и нарезать ровными тонкими кружочками.



2 Надрезать каждый кружок до середины.



3 Свернуть кружок в кулечек, совместив концы надреза.



4 Кулечками можно выложить орнамент, вкладывая один в другой.



5 В последний, открытый, вложить 2–3 черные маслины и листик петрушки.



6 Если блюдо круглое, орнамент можно замкнуть в кольцо.



7 Кулечками из лимона можно оформить мелкую закуску: бутерброды, канапе, медальоны.



8 Эффектно кулечки смотрятся на подносе с большой композицией.

Лимон с петелькой

Вам понадобится:
крупный лимон •



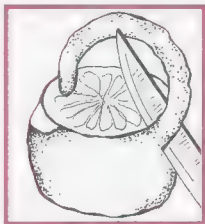
1 Лимон тщательно вымыть, обсушить.



2 Обрезать с обеих сторон для придания устойчивости.



3 Разрезать лимон пополам.



4 У каждой половинки остроконечным ножом по краю надрезать тонкую полоску кожуры, не отрезая ее.



5 Из полоски свернуть петельку и закрепить ее на краю.

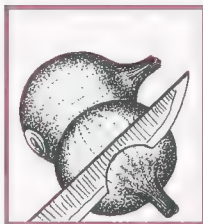


6 Такое украшение можно использовать при оформлении холодных и заливных блюд из рыбы или мяса. Лимоном с петелькой можно дополнить горячие вторые блюда

Зубчатые чашечки

Вам понадобится:

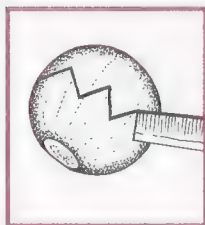
- небольшая луковица



1 Луковицу очистить от шелухи, вымыть.



2 Обдать кипятком.



3 Надрезать по окружности зигзагом, прорезая до середины



4 Отделить половинки друг от друга, повернув в противоположных направлениях.



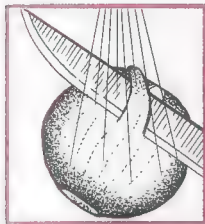
5 Оставив два внешних слоя, осторожно поддеть ножом и вынуть все внутренние, из которых сделать маленькие чашечки.



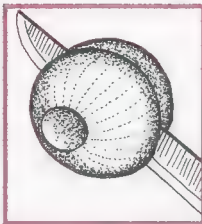
6 Чашечки с различными начинками можно подать как самостоятельную закуску.



7 Они очень эффектно смотрятся на подносах с большими композициями.



1 Очистить луковицу от шелухи и вымыть.



2 Разрезать ее поперек на половинки.

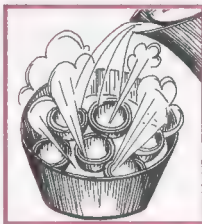
«Корзиночки» из лука

Вам понадобится:

крупная круглая •
луковица



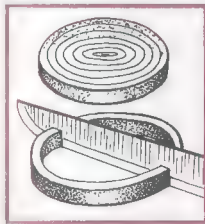
3 Подцепив кончиком ножа, вынуть из одной половинки все слои, оставив только два внешних.



4 Обдать кипятком.



5 Со второй половинки срезать кружок толщиной 0,5 см.



6 Отделить от него внешнее колечко и, разрезав пополам, сделать «ручку» «корзиночки».



7 Начинить «корзиночку» паштетом, украсить мятой и маслиной. Вокнуть «ручку».

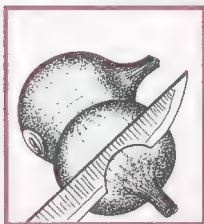


8 «Корзиночки» можно использовать при составлении больших композиций

«Лилия» из лука

Вам понадобится:

- крупная луковица



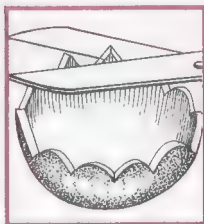
1 Подрезать основание. Затем очистить от шелухи, вымыть в холодной воде и обдать кипятком.



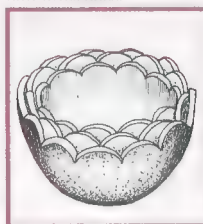
2 Надрезать луковицу по окружности зигзагом, прорезая на глубину 3-4 слоев, осторожно разъединить половинки.

Как приготовить уксусный маринад:

В горячей воде (0,5 л) растворить 1 ч. л. соли и 1 ч. л. сахара. Добавить 1 ст. л. 9%-ного уксуса, 1-2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист. Вскипятить.



3 Острые кончики аккуратно закруглить ножницами.



4 Сместить слои относительно друг друга, ненадолго положить в горячую воду, затем поместить в уксусный маринад.

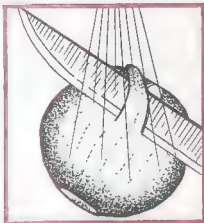


5 «Лилию» можно начинить овощным или мясным салатом и подать как самостоятельную закуску.

Разноцветные колечки

Вам понадобятся:

- луковица
- красный молотый перец
- черный молотый перец
- измельченный укроп
- соль



1 Небольшую круглую луковицу очистить от шелухи и вымыть холодной водой.



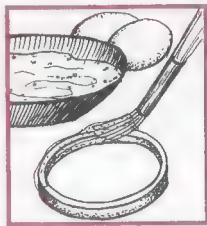
2 Затем нарезать ее на кружочки толщиной 0,4–0,5 см.



3 Разобрать каждый кружочек на колечки.



4 Насыпать в отдельные блюдечки красный и черный молотый перец, измельченный укроп, соль.



5 Смазать каждое колечко яичным белком.



6 Обвалять с одной стороны в перце, соли или укропе.

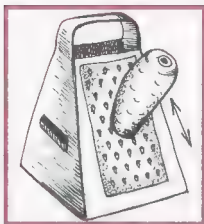


7 Колечки очень эффектно смотрятся в качестве украшения

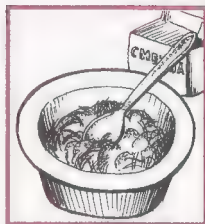
«Гнездо» из моркови

Вам понадобятся:

- морковь
- сметана (майонез)
- вареный картофель
- зелень
- молотый перец



1 Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.



2 Полученную массу посолить и смешать со сметаной.



3 Выложить из моркови кольцо.



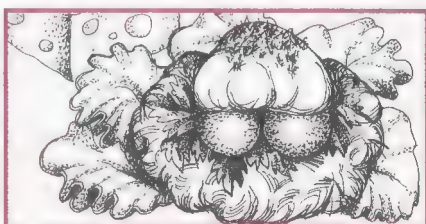
4 Средину заполнить зеленью укропа или петрушки.



5 Положить в середину 1–3 ровных клубня картофеля.



6 Сверху полить сметаной или майонезом, по вкусу посыпать молотым перцем.



7 «Гнезда» из моркови можно подавать как гарнир и как самостоятельную закуску.



1 Морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.



2 Ножом для каннелирования вырезать на ней продольные ложбинки.

Звездочки из моркови

Вам понадобятся:

- морковь •
- майонез •
- черная маслина •



3 Нарезать морковь кружочками толщиной 0,5 см — получатся звездочки.



4 Сверху на звездочку можно капнуть майонезом и положить черную маслину.

Чем можно украсить звездочку из моркови:

Вместо маслины можно использовать оливку или консервированный шампиньон.



5 Такие звездочки из моркови эффектно смотрятся на блюдах с закуской.

Кулечки из моркови

Вам понадобятся:

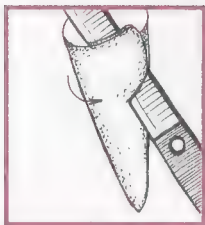
- морковь
- оливка



1 Морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.



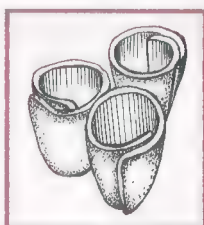
2 Обрезать верхушку так, чтобы получился конус.



3 Срезать по спирали от верхушки вниз полоску шириной 2–2,5 см и длиной около 4 см.



4 Должен получиться конусообразный колпачок.



5 Следующие колпачки делать таким же образом опять со стороны верхушки.



6 Скрепить полученные колпачки шпажками.



7 В середину вложить оливку.



8 Кулечками можно дополнять тарелки с закусками или гарнир к рыбным блюдам.



1 Морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.

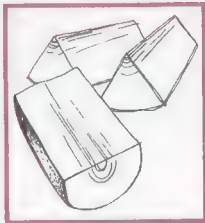
«Парусник» из моркови

Вам понадобятся:

- морковь •
- зеленый салат •
- желе •



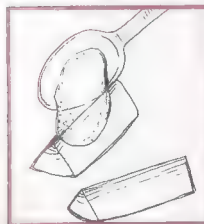
2 Нарезать цилиндриками длиной 5–6 см.



3 Разрезать каждый цилиндр продольно на 4 части.

Как приготовить желе:

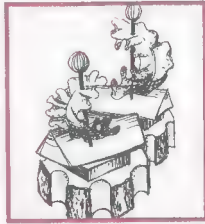
1,5 ст. л. желатина в порошок замочить в 1 стакане холодного бульона (мясного, куриного, рыбного) на 10 минут. Еще стакан бульона вскипятить, добавить размоченный желатин и растворить его в бульоне. Посолить.



4 Покрывать полученные фигурки слоем желе.



5 Украсить фигурки «парусом», сделанным из шпательки с наколотой на нее зеленью.



6 «Парусники» могут быть очень эффектным украшением стола.

Фигурки из моркови

Вам понадобятся:

- морковь
- майонез
- зелень
- медальоны



1 Морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.



2 Нарезать кружками толщиной около 0,5 см.



3 С помощью различных формочек вырезать фигурки.



4 Их можно сверху полить майонезом, посыпать мелко порезанной зеленью и подать как гарнир к рыбным блюдам.



5 Фигурками хорошо оформлять медальоны.



6 Они также эффектно смотрятся на блюдах с большими композициями.



1 Крупную морковь вымыть, сварить, охладить и очистить.

Как можно подавать «хризантему»:

«Хризантема» эффектно смотрится в сочетании с зеленым салатом, с зеленым горошком.

«Хризантема» из моркови

Вам понадобится:
морковь •



2 Срезать с нее по окружности очень тонкую полоску.



3 Положить полоску на ровную поверхность, расправить и острым ножом сделать на ней частые поперечные надрезы.



4 Скатать полоску в валик, туго стягивая с ненадрезанной стороны.



5 Закрепить кусочком спички или шпажкой. Расправить «лепестки».



6 Такие «хризантемы» особенно эффектно смотрятся в «букете» с зеленью петрушки и листьями салата.

Шарики из моркови

Вам понадобится:

- вареная морковь

Как скрепить шарики:

Чтобы скрепить несколько шариков между собой и придать им блеск, можно смазать их желе (см. с. 29).



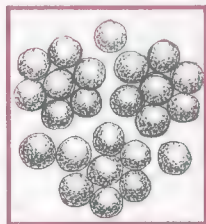
- 1 Вареную морковь очистить от кожицы.



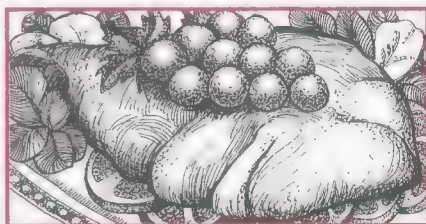
- 2 Специальной ложечкой с острыми краями вырезать шарики.



- 3 Шарики из моркови можно подавать как гарнир к рыбным и мясным блюдам.



- 4 Из таких шариков можно выкладывать различные орнаменты.



- 5 Ими хорошо оформлять большие композиции.



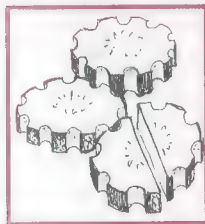
1 Огурец вымыть, обсушить и ножом для каннелирования сделать на нем продольные ложбинки.



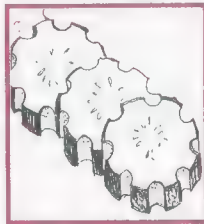
2 Нарезать каннелированный огурец кружочками.

Каннелированные кружочки

Вам понадобится:
крупный салатный •
огурец



3 При желании можно разрезать кружочки пополам и использовать половинки так же, как и целые.



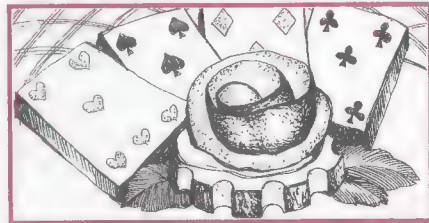
4 Из кружочков выкладывают различные орнаменты, положив их рядками слегка внахлест.



5 Такой же орнамент можно выложить из половинок.



6 Их используют при изготовлении медальонов.

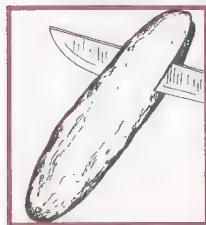


7 Каннелированные кружочки и медальоны эффектно выглядят в композиции

«Крокодил»

Вам понадобятся:

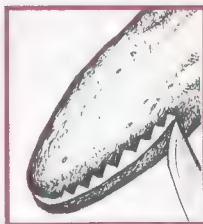
- огурец
- черная маслина
- красный сладкий перец
- желе



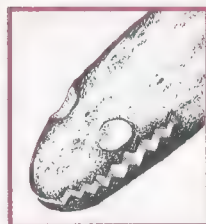
1 Огурец вымыть, обсушить и острым ножом сделать глубокий продольный надрез (на треть огурца).



2 Сделать в этом же месте еще один надрез (параллельно). Отрезав полученную «пластинку», выпнуть ее.



3 С обеих сторон сделать «зубчики», имитируя зубы крокодила.



4 Срезать часть кожи с мякотью в двух местах («глазки»).



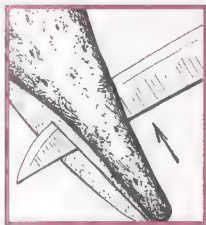
5 Вырезать глазки из маслины, а язычок из красного перца. Смазать их желе (см. с. 29).



6 Положить в «глазницы» по кружочку маслины, в рот — язычок.



7 На «хвосте» с боков срезать пластинки кожицы с мякотью.



8 Срезать кожу с мякотью с верхней части «хвоста».



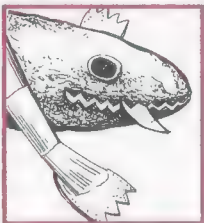
9 Смазать «хвост» желе



10 С отрезанной верхней части тонким слоем срезать кожу и накрыть ею верхнюю часть «хвоста».



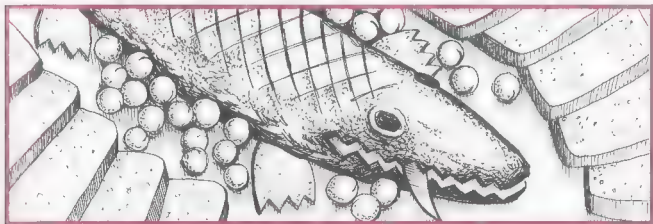
11 Из оставшихся частей вырезать «лапки».



12 Приклеить их с помощью желе к туловищу «крокодила».



13 На средней части оурица сделать частые неглубокие надрезы, имитируя «крокодилову кожу».

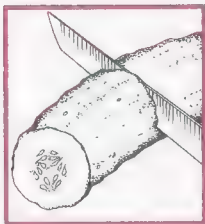


14 «Крокодил» очень эффектно смотрится на блюдах с мясом

«Корона»

Вам понадобятся:

- огурец
- майонез
- черные маслины



1 Крепкий салатный огурец вымыть, обсушить и нарезать поперек на части длиной около 10 см.



2 Полученные «столбики» надрезать по окружности зигзагом, прорезая до середины.



3 Осторожно разделить половинки, стараясь не повредить зубчики.



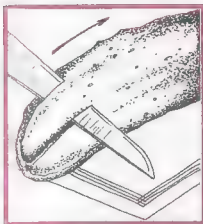
4 Поставить полученную «корону» зубчиками вверх и в середине чайной ложкой сделать башенку из майонеза.



5 Верх башенки украсить маслиной.



6 «Короны» из огурцов очень эффектно смотрятся на мясных блюдах. Ими можно украсить и блюда с мелкой закуской.



1 Помыть и обсушить большой огурец. Срезать почти до конца тонкую полоску кожицы шириной 1,5 см.



2 Закатать полоску валиком.



3 Ложечкой вынуть семена и часть мякоти, чтобы осталась широкая выемка.



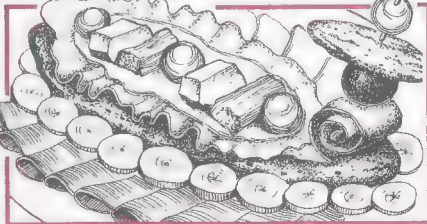
4 Закрепить валик шпажкой, наколов на нее шарик из вареной моркови, корншон и маслину.



5 На выемку положить вымытый лист салата и сверху полить майонезом.



6 Украсить шариками из моркови, кусочками кукурузы и яблока, зеленью.



7 Такие фаршированные «лодочки» хорошо смотрятся на тарелках с ветчиной, колбасой и сыром, в композиции из сырых овощей. Их можно подавать и как самостоятельную закуску.

«Лодочка» из огурца

Вам понадобятся:

- крупный огурец •
- вареная морковь •
- вареная курица •
- яблоко •
- зеленый салат •
- черная маслина •
- корншон •
- майонез •

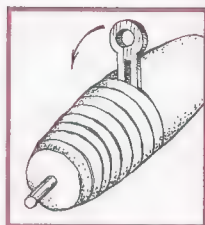
Спираль из огурца

Вам понадобятся:

- крупный салатный огурец
- красный сладкий перец
- розочка из помидора
- морковь



1 Огурец вымыть, очистить от кожицы и обрезать с обоих концов, чтобы получился цилиндр.



2 Вогнуть нилу для изготовления спирали в середину огурца и, вращая нож, вырезать из цилиндра спираль.



3 Из спирали можно сделать цветок, соединив концы, свернуть ее в кольцо.



4 В середину положить мелко нарезанный красный сладкий перец.



5 Украсить «розочкой» из помидора (см. с. 51), шариками из моркови.



6 Такой «цветок» хорошо смотрится в больших композициях.



7 Спиральями из огурца выкладывают орнамент на большом блюде, подносе с закуской или тарелке.

Цепочка из огурца

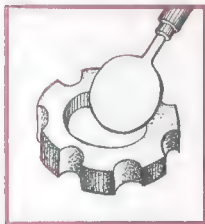
Вам понадобится:
крупный салатный •
огурец



1 Огурец вымыть и обсушить. Ножом для каннелирования сделать на нем продольные ложбинки.



2 Нарезать огурец равными кружочками толщиной около 0,5 см.



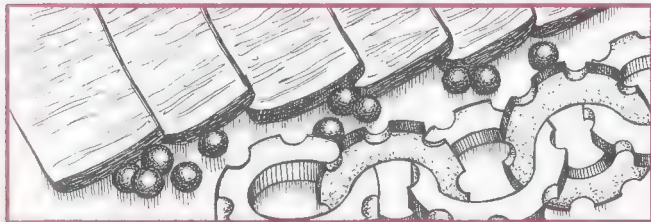
3 Крутой выемкой вырезать мякоть, чтобы получились колечки.



4 Каждое колечко надрезать с одной стороны.



5 Зацепить колечки друг за друга, чтобы получилась цепочка.



6 Цепочками из огурца можно очень эффектно украсить как мясные блюда, так и подносы с большими композициями.

Кружочки из перца

Вам понадобятся:

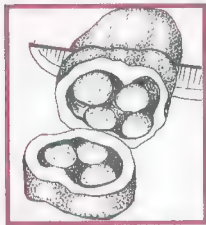
- сладкий перец
- желе
- вареная морковь
- сельдерей/петрушка
- копченое мясо



1 Сладкий перец вымыть, не разрезая пополам, очистить от сердцевины, ополоснуть водой и обсушить.



2 Залить в перец желе с шариками из моркови и измельченной зелени, поставить в холодильник на 30 мин.



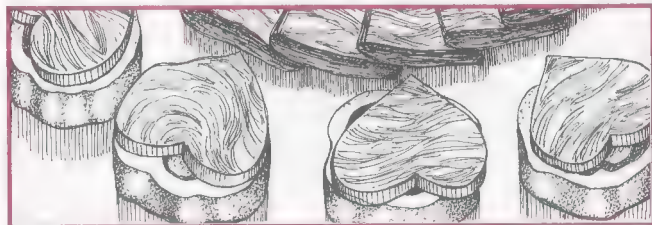
3 Когда желе затвердеет, нарезать перец кольцами толщиной 1 см.



4 Сверху можно положить маленький ломтик мяса, вырезанный в форме сердечка — получится медальон.



5 Кружочками из перца и медальонами хорошо выкладывать орнамент по краю блюда.



6 Ими можно дополнять большие композиции.



1 Сладкий перец вымыть и вдоль разрезать пополам.



2 Половинки очистить от сердцевины, семечек и прожилок, ополоснуть водой и обсушить.

«Лодочка из перца»

Вам понадобятся:

- сладкий перец •
- огурец •
- черная маслина •
- вареное яйцо •
- вареный рис •
- рыба •
- майонез •



3 Полученные половинки нафаршировать салатом.



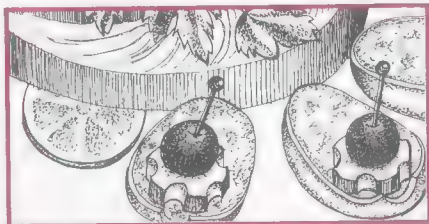
4 С одного конца вставить шпажку с наколотыми на нее кусочком огурца и маслиной.

Как приготовить салат:

Яйцо, сваренное вкрутую, мелко порубить, смешать с рисом, вареной или консервированной рыбой (лосось, горбуша, сардины). Заправить майонезом и посолить.



5 «Лодочки» из перца можно подавать как самостоятельную закуску.



6 «Лодочками» можно дополнять блюда с холодными блюдами из рыбы и морепродуктов.

«Парусник» из перца

Вам понадобятся:

- сладкий перец
- красный помидор
- лимон
- сырный крем
- салат из креветок



1 Перец вымыть, осторожно очистить от плодоножки и семян, ополоснуть водой и обсушить.



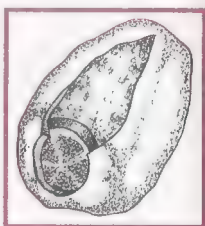
2 Сделав два продольных надреза, вырезать узкий треугольник.

Как приготовить салат из креветок:

Смешать вареные креветки с рисом, заправить майонезом. Посолить по вкусу. Сверху посыпать сыром, натертым на мелкой терке, и украсить листиком сельдерея.



3 Закрыть круглое отверстие от плодоножки изнутри кружочком красного помидора.



4 Положив перец разрезом вверх, наполнить сырным кремом или салатом из креветок.



5 Вложить (поставить вертикально) в треугольник-отверстие кружок лимона.



6 Парусник подают как самостоятельную закуску и как часть большой композиции.

Как приготовить сырный крем:

Натереть сыр на мелкой терке, смешать с измельченным чесноком, посолить и заправить майонезом.

«Светофор»

Вам понадобится:

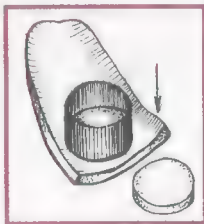
- сладкий перец (красный, желтый, •
зеленый)
- медальоны •
- желе •



1 Красный, желтый и зеленый сладкий перец вымыть, разрезать вдоль и очистить от сердцевины и семян.



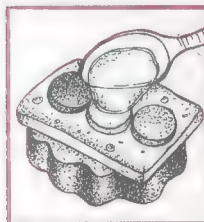
2 Нарезать полученные половинки широкими полосками.



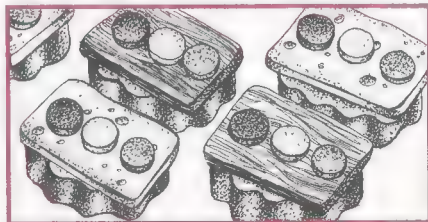
3 С помощью маленькой круглой выемки вырезать кружочки.



4 Выложить по 3 кружочка (красный, желтый, зеленый) на готовые медальоны с мясом, сыром или папшкетом.



5 Закрепить сверху желе (см. с. 29) и поставить в холодное место для застывания.



6 Подавать как отдельную закуску.

Фаршированные колечки

Вам понадобятся:

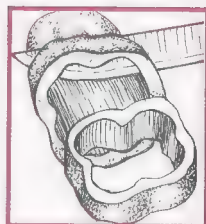
- сладкий перец
- хлеб
- помидор
- сыр
- майонез
- петрушка
- молотый перец

Как приготовить французский салат:

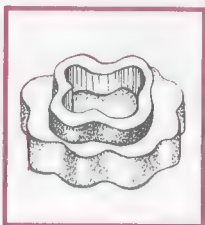
Очень мелко порезать красный помидор и сыр, заправить майонезом, добавить мелко порезанную петрушку и молотый перец.



1 Сладкий перец вымыть, осторожно очистить от сердцевины и семечек, ополоснуть водой и обсушить.



2 Нарезать перец аккуратными ровными кружочками толщиной 1 см



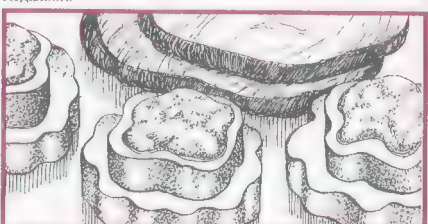
3 Можно положить колечко из перца на ломтик черного или белого хлеба или сыра — получится медальон.



4 Заполнить колечки французским салатом.



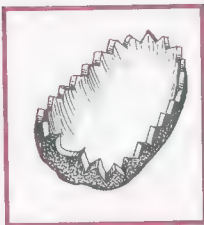
5 Колечки хороши в качестве самостоятельной закуски.



6 ими очень эффектно дополнять боковые композиции.



1 Сладкий перец вымыть и вдоль разрезать пополам.



2 Половинки очистить, ополоснуть водой и обсушить. Острым ножом сделать зубчики по краю.



3 Полученные половинки нафаршировать салатом.



4 Сверху украсить зеленью.



5 «Чашечки» из перца можно подавать как самостоятельную закуску.



6 Они эффектно смотрятся на блюдах с большими композициями.

«Чашечка» из перца

Вам понадобятся:

- сладкий перец •
- помидор •
- вареный рис •
- кукуруза •
- майонез •
- зелень •

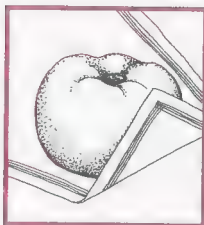
Как приготовить салат:

Помидор порезать на мелкие кубики, смешать с вареным рисом, заправить майонезом, посолить. Можно добавить консервированную кукурузу.

«Бочонки» из помидоров

Вам понадобятся:

- помидор
- редька
- майонез
- сыр
- чеснок



1 Крупные твердые помидоры вымыть и обсушить.



2 Острым ножом подрезать верхушку почти до конца, чтобы получилась крышечка.

Как приготовить редьку с майонезом:

Редьку, предварительно выдержанную в холодной воде, натереть на мелкой терке и смешать с измельченным чесноком. Заправить майонезом.



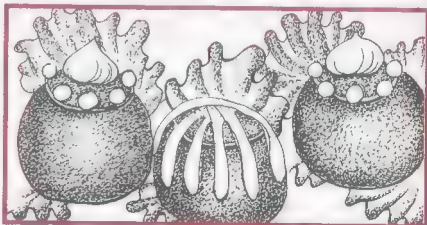
3 Ложечкой удалить из помидоров мякоть с семенами.



4 Нафаршировать полученные бочонки тертой редькой с майонезом или сырым кремом (см. с. 42).



5 Закрыть бочонок и украсить крышечку орнаментом из майонеза.



6 Бочонки из помидоров можно подавать как отдельную закуску или использовать при составлении больших композиций.

Зубчатые чашечки

Вам понадобятся:

- крепкий помидор •
- вареная морковь •
- соцветия брокколи •
- сырный крем •
- (яичный крем) •



1 Крупный помидор вымыть, обсушить, разрезать пополам зигзагом, доводя нож до середины.



2 Поворачивая половинки в противоположных направлениях, разъединить их, не повреждая зубчики.



3 Очистить половинки от мякоти, чтобы получились чашечки с толстой стенкой.



4 Начинить чашечки яичным (см. с 71) или сырным (см. с 12) кремом



5 Украсить маленькими соцветиями брокколи и шариками из моркови



6 Чашечки можно подавать на небольших тарелках как самостоятельную закуску.



7 Ими можно дополнить большие композиции на подносах.

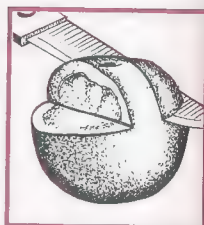
«Корзиночка»

Вам понадобятся:

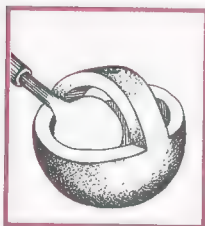
- помидор
- креветки
- майонез
- сельдерей/петрушка
- вареный рис



1 На чистом помидоре острым ножом сделать два глубоких (до середины) параллельных надреза.



2 Сделав два перпендикулярных надреза до середины, вынуть получившиеся треугольники.



3 Ложечкой очистить помидор от мякоти и семян.



4 Полученную корзиночку нафаршировать салатом с креветками (см. с. 42).



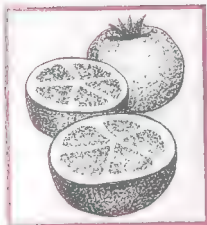
5 Украсить листиками сельдерея.



6 Корзиночки можно подавать как самостоятельную закуску.



7 Они очень эффектно смотрятся на подносах с большими композициями.



1 Большой твердый круглый помидор вымыть, обсушить и разрезать пополам.

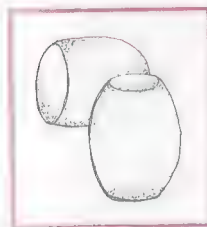


2 Из полученных половинок ложкой выпутать часть мякоти (в середине).

«Мухоморы»

Вам понадобятся:

- помидор •
- яйца •
- майонез •
- зеленый салат •



3 Сварить вкрутую два яйца, очистить и обрезать с двух концов, чтобы придать им устойчивость.



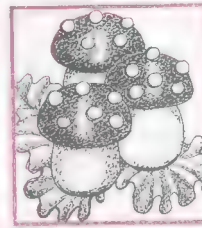
4 Поставить яйцо более толстой частью вниз и сверху смазать майонезом («ножка» «мухомора»).



5 «Надеть» половинку помидора на «ножку» «мухомора» — отверстием вниз.



6 Выдавливая из кондитерского шприца майонез, сделать белые точки на шляпке.



7 «Мухоморы» из помидоров можно подавать как самостоятельную закуску.

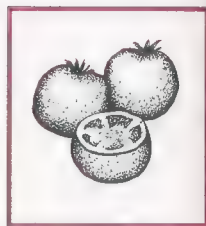


8 Особенно эффектно они смотрятся на блюдах с большими композициями.

Помидоры с оливками

Вам понадобятся:

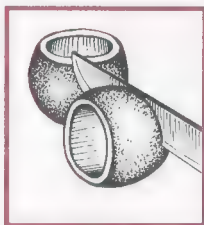
- мелкоплодные крепкие красные и желтые помидоры
- черные и зеленые оливки
- майонез
- петрушка или сельдерей
- огурец



1 Помидоры вымыть и обсушить. Срезать треть со стороны плодоножки.



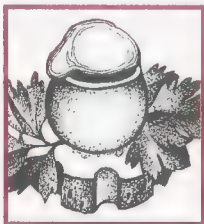
2 Специальной маленькой ложечкой с острыми краями удалить мякоть.



3 Подрезать основание, чтобы придать помидорам устойчивость.



4 В получившиеся «чашечки» вставить по зеленой оливке в красный помидор, по черной — в желтый.



5 Поставить их на толстые кружочки каннелированного огурца, полить майонезом.



6 Такими «чашечками» хорошо дополнить большую композицию, но можно подавать их и как мелкую закуску.

«Розочка» из помидора

Вам понадобятся:
крепкий помидор •
желе •



1 Помидор вымыть и обсушить.



2 Острым ножом сделать надрез на верхушке.



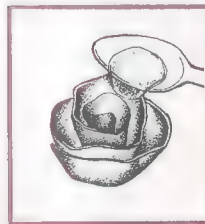
3 По спирали срезать кожу с мякотью, чтобы получилась «лента» толщиной 0,2–0,3 см и шириной 1,5 см.



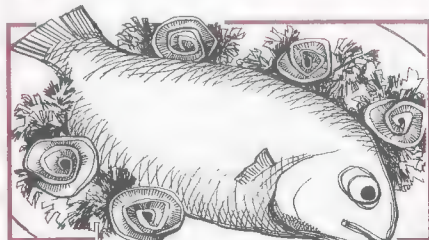
4 Скрутить полученную спираль до середины ее длины в плотный столбик.



5 Затем оставшуюся часть скручивать более свободно.



6 Покрывать готовую розу желе (см. с. 29).

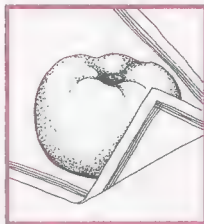


7 Розочки из помидоров эффектно смотрятся на блюдах из мяса, птицы, рыбы, подходят и для украшения салатов

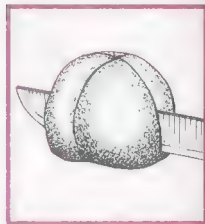
«Цветок» из помидора

Вам понадобятся:

- красный и желтый твердые помидоры
- желе



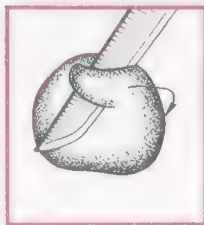
1 Красный и желтый твердые помидоры среднего размера вымыть и обсушить.



2 Острым ножом сделать два перпендикулярных неглубоких надреза, не доходя до основания 1,5 см.



3 Мякоть помидора поддеть ножом и вынуть — получится чашечка «цветка» с лепестками, их раздвинуть.



4 Надрезав второй помидор, снять с него по спирали полоску кожицы.



5 Скатать полоску валиком.



6 Поместить валик в чашечку «цветка» и покрыть желе (см. с. 29).



7 «Цветами» из помидоров можно украсить бутерброды и дополнить большие композиции.

«Корона» из редиса

Вам понадобятся:

- редис •
- черная маслина •
- майонез •
- петрушка •
- медальоны •



1 Обрезать у редиса хвостик и ботву, вымыть и обсушить.



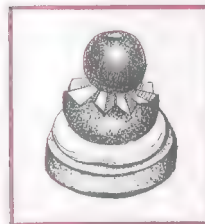
2 Надрезать овощ по окружности изогнутым, продольным разрезом до середины.



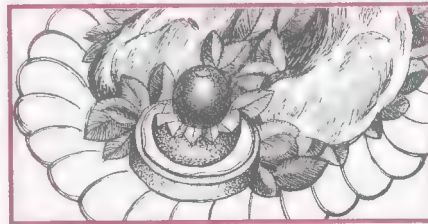
3 Осторожно повернув половинки в противоположных направлениях, разделить их.



4 Украсить «корону» черной маслиной и майонезом и веточкой кудрявой петрушки.



5 Можно выложить «короны» на смазанные майонезом медальоны.



6 «Короны» из редиса очень эффектно смотрятся на подносах с большими композициями.

«Маргаритка» из редиса

Вам понадобятся:

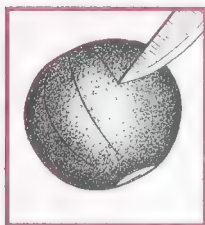
- редис
- майонез
- измельченный укроп



1 У редиса удалить ботву, вымыть овощ холодной водой и обсушить.



2 Подрезать основание, чтобы придать устойчивость.



3 Надрезать кожуру узкими дольками, оставив целым основание.



4 Маленьким острым ножом, также оставляя нетронутым основание, разделить красную кожуру от белой мякоти.



5 Подержать «маргаритку» в холодной воде, чтобы ее лепестки раскрылись.



6 В середину «маргаритки» можно капнуть майонезом и посыпать укропом.



7 «Маргаритка» из редиса эффектно дополняет гарнир на тарелке.



8 Такое украшение используют при оформлении лодочек – из редьки, огурца, перца и т.д.

«Розочка» из редиса

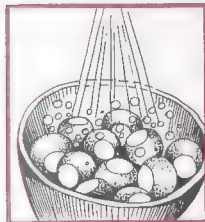
Вам понадобится:
круглый ровный •
редис



1 У круглого редиса отрезать ботву.



2 Отрезать хвостик



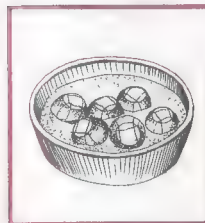
3 Промыть в холодной воде.



4 Поставив редис на основание, сделать пять надрезов по кругу.

Как приготовить белую «розочку»:

Из редиса можно сделать белую «розу», если предварительно срезать красную кожицу.



5 Положить «розочку» в холодную воду, чтобы она слегка «распустилась».



6 Такие «розочки» из редиса очень эффектно смотрятся на блюдах с салатом, на подносах с большими композициями.

«Хризантема» из редиса

Вам понадобится:

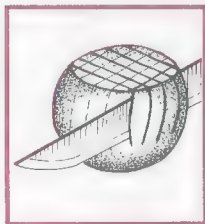
- редис



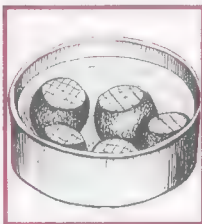
1 У редиса подрезать основание, вымыть овощ холодной водой и обсушить.



2 Аккуратно удалить хвостик.



3 Острым ножом сделать на нем неглубокие частые одинаковые надрезы вдоль и поперек.



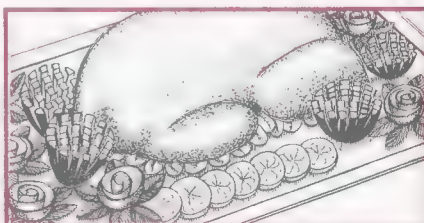
4 Опустить «хризантему» в холодную воду и подождать, пока она «распустится».



5 Осторожно расправить «лепестки».



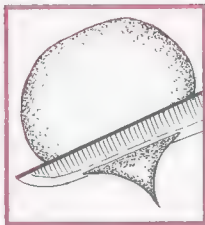
6 Эффектно выглядит букет, составленный из нескольких «хризантем».



7 «Хризантема» из редиса — хорошее украшение блюда из мяса или птицы.



1 Круглую белую редьку очистить от кожуры и ополоснуть водой.



2 Отрезать зауженную часть с хвостиком, чтобы придать редьке устойчивость.

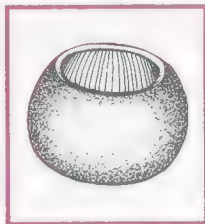
«Кораблик» из редьки

Вам понадобятся:

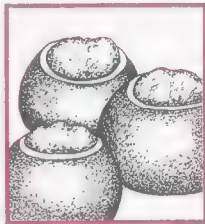
круглая белая редька •
сырный крем •
лимон •



3 Вырезать в верхней части круглое отверстие и аккуратно удалить сердцевину, оставив стенки толщиной 1 см.



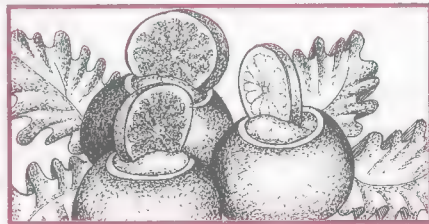
4 Поставить получившуюся «мисочку» на основание.



5 Нафаршировать ее сырным кремом (см. с. 42)



6 Вставить вертикально в массу кружок лимона.



7 «Кораблик» из редьки можно подать как самостоятельную закуску или использовать при составлении большой композиции.

Кулечки из редьки

Вам понадобятся:

- длинная белая редька
- наполнитель

Как подготовить редьку:

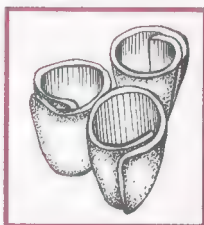
Очистив редьку, подержать ее несколько минут в холодной воде, чтобы избавиться от неприятного специфического запаха.



1 У редьки срезать кожуру и хвостик, вымыть овощ холодной водой и обсушить.



2 Острым ножом срезать по кругу тонкие широкие полоски.



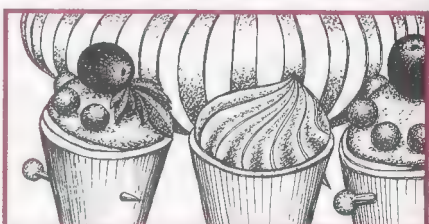
3 Держа за один кончик, свернуть каждую кулечком.



4 Закрепить кончики кулечком зубочистки.



5 Начинить кулечки салатом (см. с. 42), сырным кремом, пастой из ветчины



6 Такие украшения эффектно дополняют салаты и другие холодные закуски.



1 Вытянутую белую редьку очистить от кожуры и ополоснуть водой.



2 Срезать вдоль посередине не до конца тонкую полоску шириной около 2 см.

«Лодочка» из редьки

Вам понадобятся:

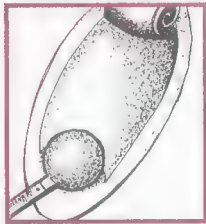
- редька •
- огурец •
- черная маслина •
- вареная морковь •
- цветная капуста •
- рис •
- майонез •
- корнишоны •



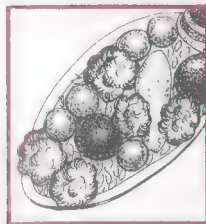
3 Скатать полоску валиком.



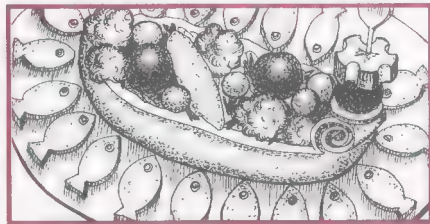
4 Аккуратно удалить сердцевину редьки, оставив стенки толщиной 1 см.



5 Закрепить валик шпажкой с наколотыми на ней кружочками моркови, маслиной, толстым ломтиком огурца.



6 Нафаршировать «лодку» соцветиями цветной капусты, рисом с майонезом и т. д.

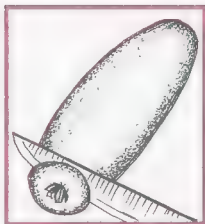


7 Фаршированную «лодку» из редьки можно подавать как самостоятельную закуску или использовать как основу большой композиции.

«Хризантема» из редьки

Вам понадобится:

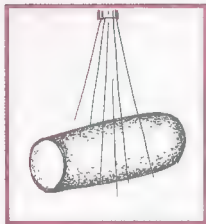
- длинная белая редька



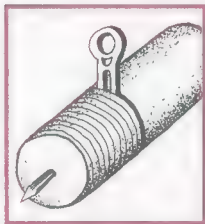
1 У редьки срезать хвостик.



2 Срезать кожуру.



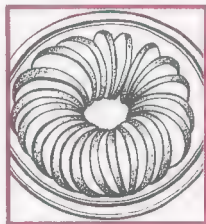
3 Вырезать из редьки цилиндр. Вымыть овощ холодной водой и обсушить.



4 Вогнуть пилу для изготовления спирали в середину редьки и, вращая нож, вырезать из цилиндра спираль.



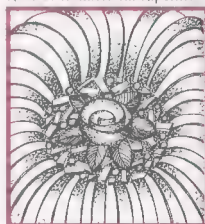
5 Поддержать спираль в холодной воде, чтобы она «разоилась», вынуть, обсушить, свернув кольцом, выложить на тарелку.



6 Сердцевину «хризантемы» можно сделать из яркого овощного салата.



7 «Хризантема» из редьки можно подать как самостоятельное блюдо.



8 Она служит хорошим украшением салата или основой для большой композиции.



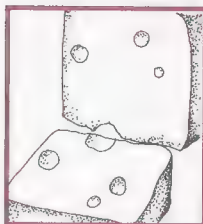
УКРАШЕНИЯ

из сыра и яиц

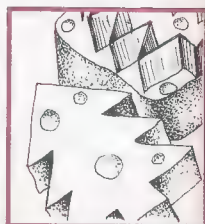
«ЁЛОЧКИ»

Вам понадобятся:

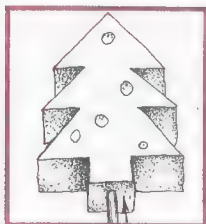
- сыр твердых сортов
- желе/яйцо
- укроп
- черный хлеб



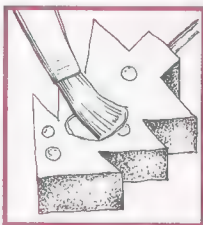
1 Нарезать сыр пластинками примерно 1,5 см толщиной.



2 Используя специальные формочки разной величины, сделать несколько маленьких и больших «ёлочек».



3 Насадить «ножки» «ёлочек» на кусочки зубочисток



4 Смазать фигурки яичным белком или желе (см. с. 29).



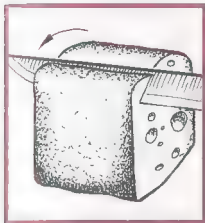
5 Обсыпать «ёлочки» измельченной зеленью укропа.



6 Воткнуть фигурки в подставку — ломтик поджаренного черного хлеба.



7 «Ёлочки» из сыра можно использовать как основу при составлении больших композиций. Они эффектно украшают мелкую закуску.



1 Срезать корочку по кругу тонким слоем, чтобы получился цилиндр.

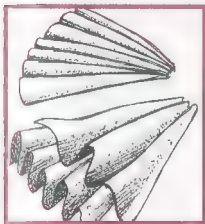


2 В середину цилиндра вставить стержень жи-роли с насадкой-ножом для получения сырной стружки.

«Цветы» из сырной стружки

Вам понадобятся:

сыр твердых •
сортов
(кусок 0,3—0,4 кг)



3 Вращая нож вокруг оси, соскоблить очень тонкую стружку — получится волнистые «лепестки».



4 Из сырной стружки можно выложить орнамент на подносе или большом блюде.



5 Сделанными из стружки «цветами» украшают канапе, медальоны с листиками зелени, бутерброды.



6 Из канапе и медальонов с сырной стружкой можно составить красивую композицию

Украшения из сыра и яиц

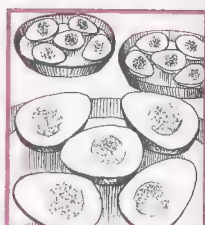
Вазочки из яиц

Вам понадобятся:

- вареные яйца
- паштет
- розочка из помидора
- сырный крем
- маслины, петрушка
- фарш из крабовых палочек
- творожный крем
- жгучий перец



1 4–10 яиц сварить вкрутую, охладить, очистить от скорлупы и вдоль разрезать пополам.



2 Разделить полученные половинки на 2–4 группы (в зависимости от наличия наполнителей).



3 Удалить из половинок желтки



4 Первую группу фаршировать паштетом, выдавливая его из шприца с плоской насадкой.



5 Сверху украсить розочкой из помидора.



6 Вторую группу заполнить сырным кремом (см. с. 42) из шприца с зубчатой насадкой.



7 Украсить кружочками консервированных черных маслин.

Как приготовить фарш из крабовых палочек:

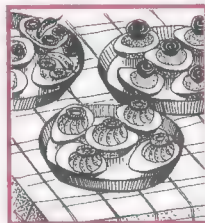
Смешать мелко порезанные крабовые палочки, измельченную зелень сельдерея и небольшое количество натертого на мелкой терке сыра. Заправить майонезом.



8 Третью группу половинок начинить фаршем из крабовых палочек с майонезом.

9 Украсить маленькой горкой из мелко рубленных черных маслин и листиками петрушки.

10 Последнюю группу нафаршировать творожным кремом.

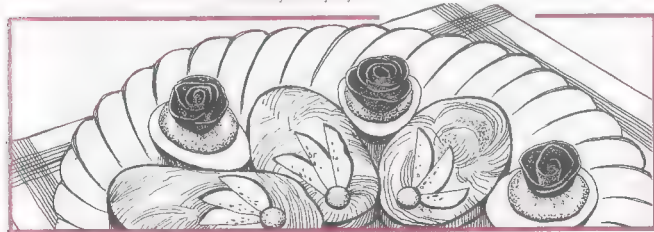


Как приготовить творожный крем:

Творог растереть со сметаной и горчицей до получения однородной массы.

11 Украсить стручком перца и кружочками зеленых консервированных маслин.

12 Вазочки из яиц можно выложить на небольшие тарелки или блюдо и подать как самостоятельную закуску.



13 ими хорошо оформлять и большие композиции с нарезанным мясом и другой мелкой закуской

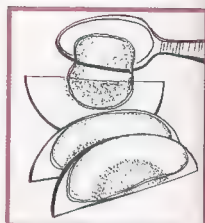
Дольки

Вам понадобятся:

- яйца
- черные маслины
- сладкий перец
- желе



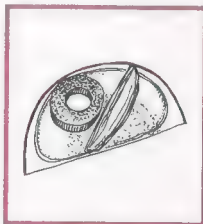
1 2–3 яйца сварить вкрутую, охладить и очистить. Ножом продольно разделить каждое на 4–6 долек.



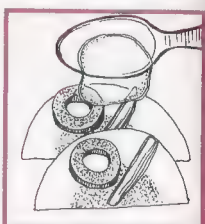
2 Смазать каждую дольку желе (см. с. 29) или майонезом.

Как сделать кружок из маслины:

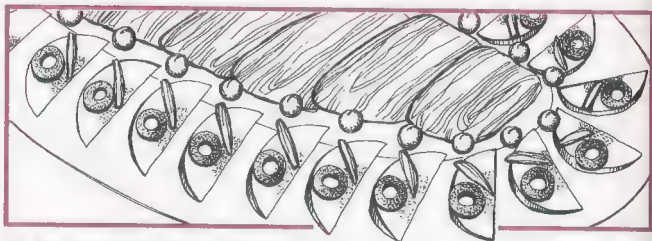
Мякоть маслины до косточки разрезать ножом поперек и вынуть косточку. Полученные половинки еще раз разрезать, чтобы получилось колечко.



3 Выложить на дольку кружок маслины и маленькую узкую полоску красного или зеленого перца.



4 Закрепить фигурки желе и поставить в холодное место для застывания.



5 Дольками можно украсить различные заливные блюда и закуски, выложить «бордюр» на большом блюде или подносе.

Кружочки

Вам понадобятся:

- вареное яйцо •
- желе на мясном •
- бульоне
- укроп •



1 Яйца охладить, очистить от скорлупы и срезать у каждого с «тупой» стороны «крышечку».



2 Аккуратно вынуть желток, стараясь не повредить белок.



3 Залить в «чашечки» желе с измельченным укропом, закрыть «крышечками» и поставить в холодное место.



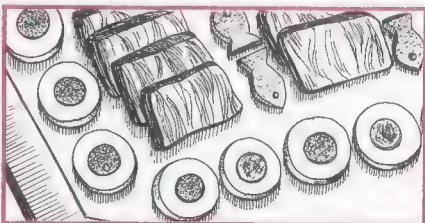
4 Когда желе застынет, ножом или яйцерезкой разрезать яйцо на равные кружочки.

Как приготовить желе с укропом:

Приготовить желе (см. с. 29). Добавить в него измельченный укроп или сельдерей и осторожно перемешать.



5 Такими кружочками из яиц можно украсить любые блюда.

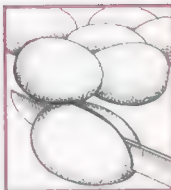


6 Очень эффектно они смотрятся на подносах с большими композициями.

«Лодочка»

Вам понадобятся:

- яйца
- красная рыба
- ветчина
- сырный крем (тертая свекла с майонезом и чесноком)
- сельдерей



1 Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить от скорлупы и острым ножом разрезать вдоль пополам.



2 На половинку положить трубочку из кусочка рыбы, украсить листочком сельдерея, закрепит шпажкой.

Как приготовить свеклу с чесноком и майонезом:

Вареную свеклу натереть на мелкой терке, добавить измельченный чеснок. Посолить и заправить майонезом.



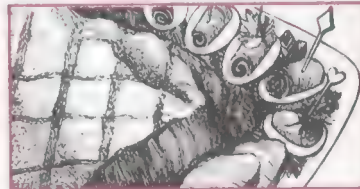
3 Можно положить кулечек из ветчины с сырным кремом (см. с. 42). Закрепить шпажкой.



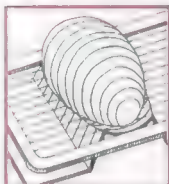
4 Подать как самостоятельную закуску, выложив на небольшие тарелочки.



5 «Лодочками» сформировать большие подносы.



6 Они эффектно дополняют мясные или рыбные блюда.



1 Яйцо сварить, охладить, очистить от скорлупы и разделить на половинки.



2 Вареную очищенную морковь нарезать тонкими кружочками.

«Маргаритка»

Вам понадобятся:

- яйцо •
- вареная морковь •
- лук-порей •
- желе •



3 С помощью фигурной выемки сделать лепестки лепестки.



4 Расложить вокруг яйца лепестки из моркови и вырезанные из лука-порея стебель и листья.



5 Зеркала — это место для застывания.



6 «Маргаритки» можно украсить майонезом, закуску и, если хотите, посыпать комочками

Украшения из сыра и яиц

«Медальки»

Вам понадобятся:

- вареные яйца
- маслины
- креветки
- ветчина
- корнишоны
- вареная морковь
- укроп
- желе
- майонез



1 1–2 яйца яйцесрезкой или ножом нарезать поперек на ровные, одинаковые по толщине кружочки.



2 Сверху украсить кружочками маслин и жареной креветкой

Как приготовить кулечки из ветчины или колбасы:

В тонкий ломтик ветчины или колбасы завернуть 2–3 корнишона и шарики из вареной моркови, полить майонезом и сверху положить веточку укропа



3 Покрыть желе (см. с. 29) и поставить в холодное место для застывания



4 Можно выложить на яйцо кулечек из ветчины или колбасы с начинкой



5 «Медальки» очень удачны и качестве мелкой закуски.



6 Можно выложить из них сформировать по краю блюда или подноса



1 Яйца сварить вкрутую в подсоленной воде, воду слить.



2 Яйца обесшить и катать по столу до тех пор, пока скорлупа не потрескается со всех сторон.

«Мраморные» яйца

Вам понадобятся:

яйца в белой скорлупе •

черный чай •

приправы •

гнездо из моркови •



3 Вскипятить воду, добавить в нее черный чай, приправы и соль.



4 Опустить в воду яйца и варить до тех пор, пока скорлупа не станет коричневого цвета.



5 Дать яйцам настояться в этом отваре 20-30 минут, затем вынуть их, обсушить и очистить от скорлупы.



Мраморные яйца (ф.) фектно смотрятся в гнезде из моркови (см. с. 70)



7 Их можно подавать как отдельную закуску и на празднике с большой композицией.

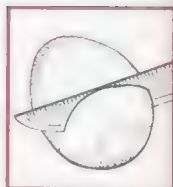
«Подберезо- вик»

Вам понадобятся:

- яйца
- грибы
- майонез (сметана)
- черный чай
- салат



1 Яйца сварить, аккуратно охладить и очистить от скорлупы.



2 Мягко разрезать яйцо на три части, острым ножом аккуратно срезать треть с «тугой» стороны.



3 Стараясь не повредить яйцо, аккуратно вырезать желток и часть белка, чтобы стенки стали тоньше.



4 Желтки раскрошить с майонезом, порезанными порезами грибами и майонезом или сметаной.



5 Полученной массой начинить яйца «сложки» грибами.



6 Оставшиеся «пятачки» очистить от желтка, прожарить 5-10 минут в чаше.



7 Накрыть тарелку листьями зеленого салата, положить «подберезовики» верхушкой вверх.



8 Сверху накрыть «пятачки». Подавать как самостоятельную закуску.

«Ромашка»

Вам понадобятся:

- яйцо •
- мелкоплодный помидор •
- желе •
- зелень •



1 Яйцо сварить, аккуратно охладить и очистить от скорлупы.



2 С помощью вилочки разделить его на дольки.



3 Удалить из долек желтки.



4 Мелкоплодный помидор (размером с яичный желток) помыть и той же вилочкой нарезать на дольки.



5 Смазать внутреннюю часть яйца жел (см. с. 29) и вложить туда дольку помидора.



6 Выложить получившиеся «лепестки» в форме цветка, покрыть желе и украсить зеленью петрушки и укропа.



7 «Ромашку» можно украсить холодное блюдо (например – заливную рыбу).

Фаршированные яйца

Вам понадобятся:

- яйца
- майонез
- сливочное масло
- укроп
- томатная паста
- кудрявая петрушка



1 Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить от скорлупы и острым ножом разрезать поперек пополам



2 Меленькой ложечкой осторожно вынуть желтки для придания устойчивости поджарить донышки



3 Используя желтки приготовить яичный крем.



4 Нафаршировать половинку полученной массой, чтобы получилась «бабочка»

Как приготовить яичный крем:

Желтки растереть со сливочным маслом или майонезом, солью, специями и измельченной зеленью (петрушкой, укропом) до получения однородной массы



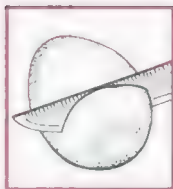
5 Верхушку украсить на пасту или томатной пасты или петрушкой



6 Фаршированные яйца можно подавать на небольших тарелочках как отдельную закуску



1 Яйца сварить «вкрутку», охладить и очистить от скорлупы.



2 Мысленно разделить яйцо на три части, острым ножом аккуратно отрезать треть с «тупой» стороны.



3 Стараясь не повредить яйцо, осторожно вырезать желток и часть белка, чтобы стенки стали тоньше.



4 Желтки растереть мелко порезанными вареными грибами и майонезом. Начинить массой яйца.

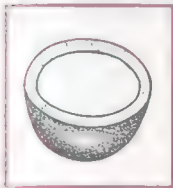
«Подосиновик»

Вам понадобятся:

- яйца •
- вареные грибы •
- помидор •
- майонез •
- листья салата •



5 Крестиком нарезать крепкий помидор, вынуть сердцевину и разрезать пополам.



6 Острым ножом или ложкой вырезать часть мякоти, чтобы получилась «шапка».



7 Накрыть тарелку листьями салата, положить майонезом.

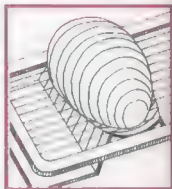


8 Высадить «пожар» сверхушкой (сверху), накрыть «шляпками».

«Цветок»

Вам понадобятся:

- яйцо
- черные маслины
- мелкоплодный помидор
- желе



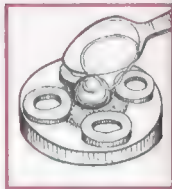
1 Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать поперек на ровные кружочки.



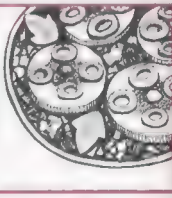
2 На середину каждого желтка положить по центру красного мелкоплодного помидора.



3 Вокруг помидора выложить «цветы» из нарезанных кружочками черных консервированных маслин.



4 Закрыть, украсив желе (с 20) и поставить в холодное место для застывания.



5 «Цветам» можно украсить мелкую закуску (например салаты и т.п.) или оформить мистные блюда или подносы с большими композициями.



УКРАШЕНИЕ

бутербродов, медальонов, канапе

Бутерброды с кулечками

Вам понадобятся:

- черный хлеб
- сливочное масло
- зеленый салат
- салями
- сладкий перец
- салат из шампиньонов
- зелень



1 Черный хлеб нарезать аккуратными ломтиками толщиной не более 1 см



2 Ломтики намазать маслом



3 Сверху покрыть ломтиком зеленого салата одного размера с хлебом



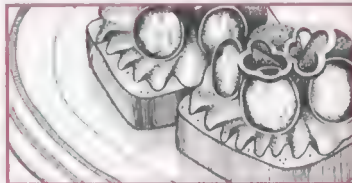
4 Салями нарезать тонкими кружочками, каждый надрезать до центра и свернуть кулечком



5 Нафаршировать каждый кулечек салатом (см. с. 14)



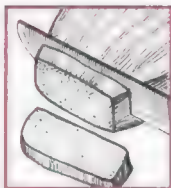
6 Выложить по 5-6 кулечков на бутерброд чтобы получился цветочек



7 Сверху можно посыпать мелко порезанной зеленью или колечками сладкого перца



1 Черный хлеб нарезать одинаковыми ломтиками толщиной около 1 см.



2 Две куриные грудки обжарить в панировке и нарезать на одинаковые полоски.

Бутерброды с курицей

Вам понадобятся:

- черный хлеб
- жареные куриные грудки
- сливочное масло
- зеленый салат
- корншоны
- майонез
- шарики из моркови



3 Смазать хлеб маслом.



4 Сверху покрыть листом зеленого салата такого же размера.



5 Сделать из бутербродов рядки, перемежая полоски из куриного мяса с корншонами.



6 Залить майонезом.



7 Сверху украсить шариками из жареной моркови.

Бутерброды с рулетиками

Вам понадобятся:

- белый хлеб
- сливочное масло
- зеленый салат
- соленая рыба
- коринтоны
- майонез
- сладкий перец



1 Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками.



2 Нанести на каждый ломтик сливочным маслом и покрыть листом зеленого салата.



3 Рыбу нарезать на широкие полоски одинакового размера.



4 Положить на край полоски рыбы коринтоны и скатать полоску в трубочку.



5 Выложить по 2 трубочки на каждый ломтик хлеба.



6 Поставить бутерброды майонезом, выдавив из шприца толстые полоски.



7 Можно украсить сверху колечками из сладкого красного перца. Подавать как самостоятельную закуску.

Канопе с ветчиной

Вам понадобятся:

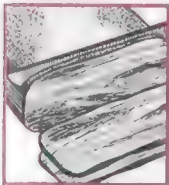
- хлеб
- сливочное масло
- ветчина
- помидор
- коринтоны
- петрушка



1 Нарезать хлеб поминками толщиной не более 1 см (достаточно 1-5 поминков).



2 Из них выемкой нарезать кружочки — примерно по 4 из каждого ломтика, смазать тонким слоем масла.



3 Нарезать ветчину на тонкие шпирочки пополам (по числу поминков хлеба) длиной около 10 см.



4 Завернуть коринтоны в ветчину, чтобы получился короткий толстый валик.



5 Положить валик на хлебный кружочек и закрутить шпирочком.



6 Украсить петрушкой ветчину с боковую часть валиков.



7 Чтобы сделать канопе яркими, нужно острым ножом надрезать сырчатый или желтый помидор на очень тонкие кружочки, которые положить сверху на валики и закрутить шпирочком.

Канапе с сыром и перцем

Вам понадобятся:

- черный хлеб
- сливочное масло
- сыр
- красный сладкий перец



1 Черный формовый хлеб нарезать ломтиками не толще 1 см.



2 Разрезать каждый на 4 части.



3 Поджарить тосты.



4 Сверху намазать маслом.



5 Сыр первых сортов нарезать кубиками и разместить на тостах так, чтобы углы не сопадали.



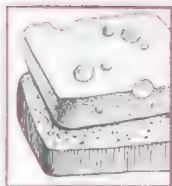
6 Перед выемкой отрезать сердцевину и семки, опорожнить и обжарить.



7 Вырезать перед запеканием фигурки по размеру медальонов сыра.



8 Выложить рюшечки на канапе.



1 Нарезать черным формовой хлеб и сыр твердых сортов на ломтики одинаковой толщины.



2 Из ломтиков хлеба с помощью круглой выемки с зафиксированными краями вырезать кружочки.

Кружочки из хлеба и сыра

Вам понадобятся:
черный хлеб • сыр твердых сортов •



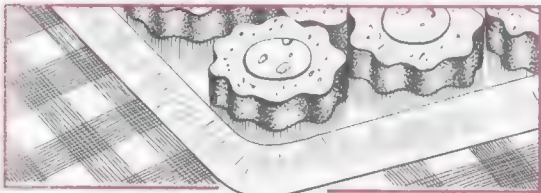
3 Круглой выемкой меньшего размера вырезать в центре каждого фигурный кружочек и вынуть его.



4 Той же выемкой вырезать кружочки из кусочков сыра.



5 Кружочки из сыра установить в отверстиях ломтиков хлеба и разровнять прищипкой рук.

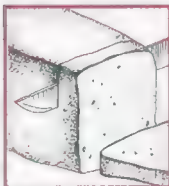


() Кружочки могут подаваться как к обеду, так и к чаю.

Ломтики с сердечками

Вам понадобятся:

- белый хлеб
- колбаса (ветчина)



1 Нарезать белый хлеб ломтиками толщиной 1 см



2 Фигурной выемкой вырезать в середине сердечко



3 Нарезать колбасу или ветчину ломтиками той же толщины, что и хлеб



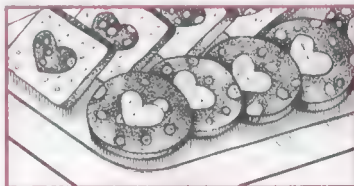
4 Той же фигурной выемкой вырезать в середине сердечко



5 Вставить сердечко из колбасы в отверстие в куске хлеба и расправить, чтобы получилась ровная поверхность



6 Сердечко из хлеба вставить в кружок колбасы



7 Такие ломтики, выложенные на подносе, будут прекрасным украшением стола



1 Нежирную полукопченую колбасу острым ножом нарезать на тонкие ровные кружочки.



2 Крепкий огурец вымыть, обсушить, каннелировать и также нарезать на кружочки.

Медальоны из колбасы

Вам понадобятся:

- полукопченая колбаса •
- салатный огурец •
- сладкий перец •
- петрушка •
- желе •



3 Один сладкий красный перец промыть, обсушить, очистить от семян и нарезать широкими полосками.



4 С помощью формочек вырезать из полосок плоские фигурки.



5 С помощью медальонов колбасы сверху огурец, а на нем — фигурка из перца.



6 При застывании медальонов можно украсить петрушкой. Закрепить композицию желе (см. с. 29) и до подачи держать в холодном месте.

Медальоны из сыра

Вам понадобятся:

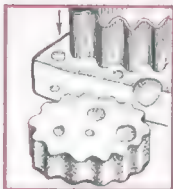
- сыр
- огурец
- красная рыба
- желе



1 Нарезать сыр твердых сортов ровными ломтиками толщиной около 1 см.



2 Чистый сухой огурец нарезать кружочками толщиной 1 см.



3 Из ломтика сыра с помощью круглой пастыки с зафиксированными краями вырезать кружочки.



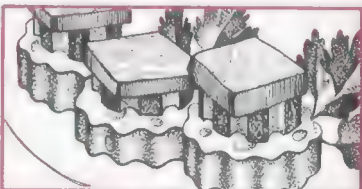
4 Выложить огуречные кружочки на середину кружочка сыра.



5 Филе соевой или красной рыбы нарезать ровными квадратиками примерно одного размера с огурцом.



6 Выложить по кусочку рыбы на каждый медальон.



7 Зафиксировать композицию желе (см. с. 20) и до подачи держать в холодном месте.



1 Черный хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5–0,8 см.



2 Ножом или выемками вырезать из ломтиков фигурки.

Медальоны с огурцом

Вам понадобятся:

- черный хлеб •
- сливочное масло •
- ветчина/колбаса •
- салатный огурец •
- майонез •
- петрушка •



3 Смазать полученные фигурки маслом.



4 Ветчину или колбасу нарезать тонкими ломтиками.



5 Выемками вырезать из них фигурки и положить на хлеб.



6 Толстый канцелированный огурец нарезать тонкими кружочками.



7 Положить по кружочку на ветчину, капнуть майонезом, украсить петрушкой.



8 Медальоны с огурцом можно подавать как самостоятельную закуску.

Медальоны с сыром

Вам понадобятся:

- черный хлеб
- красный помидор
- сыр твердых сортов
- сельдерей
- майонез



1 Черный хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5–0,8 см.



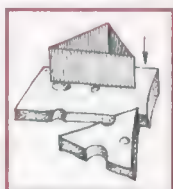
2 Битником или выемкой вырезать из ломтиков кружочки с волнистыми краями



3 Красный твердый помидор нарезать тонкими ровными кружочками диаметром меньше, чем хлеб.



4 Сыр нарезать тонкими ломтиками



5 Затем ножом или выемкой вырезать небольшие треугольники (по размеру меньше помидора).



6 Сделать медальон хлеба битником или выемкой сверху положить помидор и сыр.



7 Можно украсить веточкой сельдерея



8 Такие медальоны подаются как самостоятельную закуску

Двойной медальон

Вам понадобятся:

черный хлеб •

майонез •

фаршированное колечко •

из перца



1 Черный хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,4–0,8 см.



2 С помощью ножа и фигурной выемки разрезать каждый на треугольники со сторонами около 5 см и сердечки.



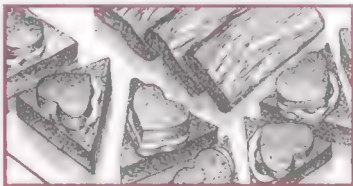
5 Накрывать колечко сердечком из хлеба.



3 Пропитать каждый треугольник майонезом.



4 Положить сверху фаршированное колечко из перца (см. с. 44)



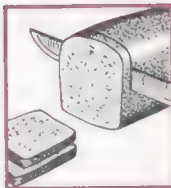
6 Двойные медальоны можно подавать как самостоятельную закуску.

Украшение бутербродов, медальонов, канапе

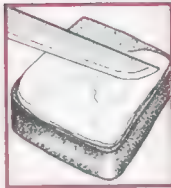
Тартинки с сельдью

Вам понадобятся:

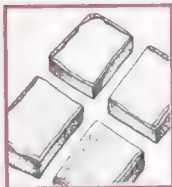
- черный формовой хлеб
- сливочное масло
- вареное яйцо
- очищенная сельдь



1 Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см.



2 Смазать ровным слоем сливочного масла.



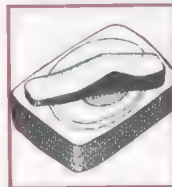
3 Разрезать каждый ломтик на 4 равные части.



4 Очищенное от скорлупы яйцо пополам или яйцезерезкой разделить на несколько кружочков.



5 Положить по кружочку на каждый ломтик хлеба с маслом.



6 Сверху на яйцо положить небольшой кусочек очищенной соленой сельди.



7 Тартинки с сельдью можно подавать как отдельную закуску или в составе большой композиции.



УКРАШЕНИЕ

больших композиций

Индейка на блюде

Вам понадобятся:

- желе на курином бульоне
- жареная индейка
- помидор
- лимон
- майонез
- зелень
- сыр



1 Блюдо покрыть слоем желе на курином бульоне (см. с. 29) и дать ему застыть.



2 Выложить на блюдо жареную индейку кожей вверх, грудкой спинкой вверх.

Как приготовить простой медальон:

Основу медальона — кружок помидора, на который кладется вырезанная из сыра звездочка. Сверху полить майонезом и украсить кудрявой петрушкой.



3 Украсить спинку индейки котлетами с помощью шпажек кружочками помидора и лимона.



4 Сверху на помидоры нанести майонез и украсить веточкой укропа.



5 Вокруг индейки выложить медальоны и помидоры с сыром.



1 Прямоугольный поднос облить соком желе (см. с. 29) и дать застыть.



2 Выложить на поднос в два ряда жаренные куриные окорочка так, чтобы их косточки пересекались.



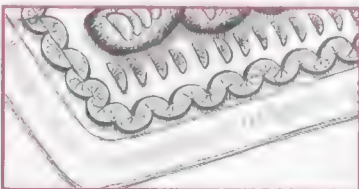
3 По периметру подноса выложить двойной ряд половинок апельсиновых кружочков (см. с. 18).



4 С двух сторон вдоль выложить ряд разрезанных пополам лимонных долек (см. с. 18).



5 Сверху на окорочка выложить ряд очищенных от кожуры апельсиновых долек.



6 Дольцами держать в холодном месте.

Куриные окорочка

Вам понадобятся:
 куриные окорочка •
 желе из куриного •
 бульона •
 лимон •
 апельсин •

Как сделать окорочка более ароматными:

Сделать на окорочках несколько отверстий вилкой. Выжать туда сок из лимонной дольки.

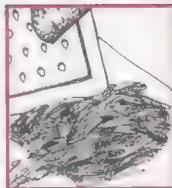
Жареная курица

Вам понадобятся:

- жареная курица
- желе на курином бульоне
- морковь
- сметана
- бочонки из помидоров
- дольки из яиц



1 Залить поднос желе (см. с. 29)



2 Натереть на терке морковь, чтобы получилась длинная лапша.

Какой гарнир можно использовать:

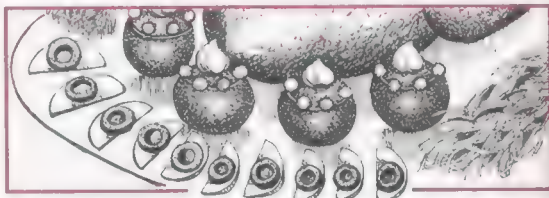
Вместо салата из моркови со сметаной можно использовать любой другой салат (морковь по-корейски, свекловичный и т. д.).



3 Посочить ее и смешать со сметаной.



4 Выложить полусинюю лапшу по краю подноса буквой «П». Уложить на середину поднос жареную



5 Заполнить свободное место на подносе (в передней части курицы) бочонками из помидоров (см. с. 46), дольками из яйца (см. с. 66).



1 Поднос покрыть слоем прозрачного желе на курином бульоне (см. с. 29) и дать ему застыть.



3 Курицу обжарить и в горячем виде (смет. посыпать) сверху сыром, чтобы образовалась корочка.



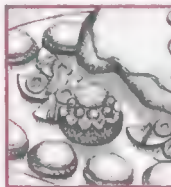
5 Выложить курицу на поднос.



2 По краям подноса выложить кружочки печеного помидора, которые сверху полить майонезом и посыпать зеленью.



4 Сверху (на еще не застывший сыр) выложить ровный слой. Покроить кружочком и с помидоров и посыпать зеленью.



6 Оставшееся место на подносе заполнить мелкой закуской: чашечками из помидоров (см. с. 17), дольки яиц (см. с. 60).

Курица с сыром

Вам понадобятся:

- курица
- желе на курином бульоне
- помидоры
- майонез
- сметана
- сыр
- мелкая закуска

Какой использовать сыр:

Сыр твердых сортов, желательно достаточно острый («Пикантный», «Костромской», «Эдам», «Гауда»).

Бараньи отбивные

Вам понадобятся:

- бараньи отбивные
- желе из мясного бульона
- помидор/лимон
- картофель
- петрушка



1 Покрыть блюдо слоем желе (см. с. 29)

Как приготовить гарнир:

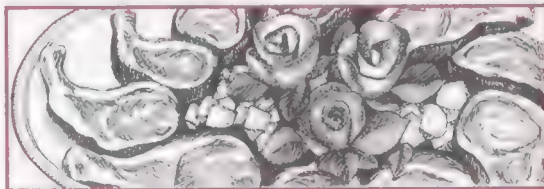
Обжарить в растительном масле нарезанный на небольшие кубики картофель, остудить и смешать с нарезанной зеленью петрушки



2 Бараньи отбивные выложить по кругу как можно ближе друг к другу



3 Сердцевину блюда засыпать гарниром



4 Сверху гарнир можно украсить «розами» из помидоров (см. с. 51)



1 Прямоугольный поднос покрыть слоем желе и дать застыть (см. с. 29)



2 Буженину нарезать ровными ломтиками толщиной около 0,5 см

Буженина на подносе

Вам понадобятся:

- буженина
- желе на мясном бульоне
- зеленый салат
- помидоры с оливками
- «короны» из огурцов
- медальоны из сыра



3 Выложить ломтики буженины, перемешав их небольшими листьями салата, поднос с огурцом (с. 30)



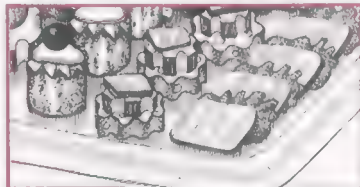
4 Оставшееся место заполнить мелкопосыпанными помидорами с оливками



5 Можно украсить «коронами» из огурца (см. с. 36)



6 Медальоны (см. с. 80) эффектно дополнят композицию



7 Перед подачей держать в холодильнике

Мясная закуска

Вам понадобятся:

- ветчина
- шинка
- салями
- желе из мясного бульона
- огурец
- «кораблики» из редьки
- яичный крем



1 Нарезать ветчину, шинку и салями тонкими томтиками.



2 По краю овального подноса, покрытого слоем желе, выложить кружочки тонко нарезанного огурца.



3 С двух противоположных сторон по краям подставить «кораблики» из редьки с сырным кремом (см. с. 57).



4 Охлажденное на подносе мясо заполнить рядами из мясных продуктов (каждый ряд — один вид).



5 Ветчину выкладывать выкладывая сложенными пополам.



6 Сливками подрезать до середины, свернуть в колечко и заполнить кремом (см. с. 75).



7 Колечки выкладывать «верхешкой» попеременно в разные стороны.



8 Шинку выложить, выкладывая перед подачей держать в холодном месте.

Мясное ассорти

Вам понадобятся:

- шинка •
- буженина •
- помидоры •
- огурец •
- лодочка* •
- из огурца



1 Мясо обоих видов нарезать на тонкие ровные ломтики.



2 Помидоры нарезать кружочками толщиной 0,5 см



3 Разложить мясо одного вида полукругом по краю круглого блюда



4 Закончить круг кружками из помидора



5 Ставя нож под углом, нарезать огурец ровными овальными ломтиками



6 Выложить ломтики огурца полукругом второго уровня с той же стороны, где и мясо



7 Закончить круг, выложив ломтики мяса второго вида



8 В середину поставить лодочку* из огурца (см. с. 37)

Украшение больших композиций

Мясной рулет

Вам понадобятся:

- мясной рулет
- желе из мясного бульона
- сладкий перец
- чашечки из помидоров
- медальоны
- «короны» из огурца



1 Поднос покрыть слоем желе (см. с. 29)



2 Рулет нарезать ровными ломтиками толщиной 1,5–2 см



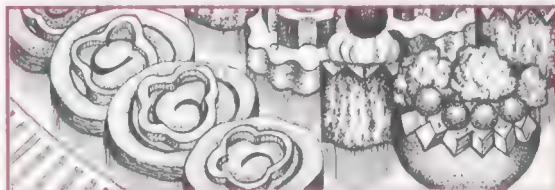
3 Выложить помидки в один ряд внахлест по периметру подноса.



4 Нарезать мясной рулет тонкими сердцевинами и семечек, но не разрезанный перец на колечки



5 Украсить колечками из перца помидки рулета



6 Сердцевину подноса заполнить «чашечками» из помидоров (см. с. 17) медальонами, «коронами» из огурцов (см. с. 36)

Ростбиф

Вам понадобятся:

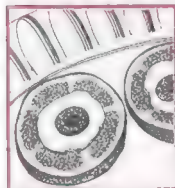
- ростбиф •
- красный помидор •
- майонез •
- маслины •
- петрушка •
- «хризантема» •
- из редьки
- «розочка» •
- из помидора



1 У края круглого биффда поставить украшенную вазочку.



2 По краю биффда выложить кружочки помидора.



3 Капнуть в середину каждого кружочка помидора майонезом и положить кружок маслинки.



4 Заполнить все оставшееся место ломтиками мяса.

Как украсить вазочку:

Небольшую вазочку из цветного стекла заполнить курдюной петрушкой.

- «хризантема» из редьки (см. с 60)
- и «розочка» из помидора (см. с 51)



5 Сверху ростбиф украсить «розочками» из помидора.

Сосиски в беконе

Вам понадобятся:

- сосиски
- бекон
- салатный огурец
- зеленый салат



1 Короткие сосиски завернуть в полоски жареного бекона, скрепить ниткой



2 Полученные «рулетчики» обжарить на разогретой сковороде до образования хрустящей корочки.

Какой можно использовать соус:

В качестве соуса в данном случае могут быть использованы сметана, смешанная с томатной пастой, майонез с мелко нарезанным укропом, кетчуп и т. п.



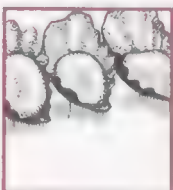
3 Сливочную нитку охладить



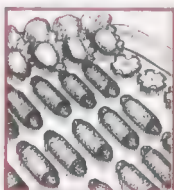
4 По краю подноса с трех сторон выложить кружочки каннелированного огурца (см. с. 33).



5 По краю с четвертой стороны выложить вымытые и обсушенные листья зеленого салата.



6 Налить на каждый из листьев какой-либо соус



7 Заполнить оставшееся место сосисками, выложив их в несколько ровных рядов.

Жареная рыба

Вам понадобятся:

- жареная рыба •
- желе из рыбного •
- бульона •
- сладкий перец •
- чашечки •
- из помидоров •
- огурец •



1 Поднос покрыть желе (см. с. 29).



2 Выложить «вазетом» две холодные жаренные в сухарях рыбы



3 Сладкий перец двух цветов (красный и зеленый) вымыть, очистить от сердцевинки и семян, ополоснуть водой и обсушить.



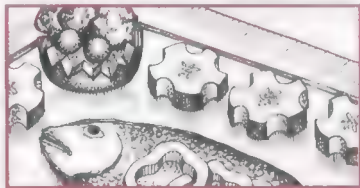
4 Нарезать перец на колечки



5 Выложить колечки из перца: один ряд выкладывает на рыбу на одной — из красного перца, на другой — из зеленого.



6 Закрепить колечки желе.



7 По углам подноса класть чашечки из помидоров (см. с. 47), а по краю выложить кружочки каннелированного огурца (см. с. 33). Все покрыть слоем желе и до подачи держать в холодном месте.

Камбала на блюде

Вам понадобятся:

- жаренная в сухарях камбала
- желе из рыбного бульона
- помидоры с оливками
- лимон, помидор
- молотый черный перец



1 Поднос покрыть слоем желе (см. с. 29).



2 Выложить на поднос готовую холодную рыбу, которую также покрыть слоем желе.



3 Разместить на камбале поставленные на листики сельдерея мелко нарезанные помидоры с оливками (см. с. 29).



4 Выложить вокруг рыбы орнамент из кружочков помидора и лимона.



5 Посыпать кружочки помидора молотым черным перцем.

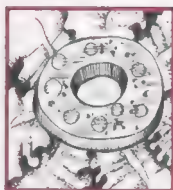


6 Композиция с жареной камбалой будет эффектным украшением стола. Перед подачей блюдо нужно держать в холодном месте.

Креветки

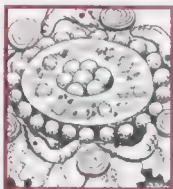
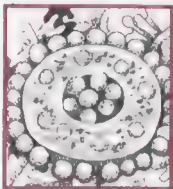
Вам понадобятся:

- креветки •
- зеленый салат •
- кольцо заливного •
- шарики из моркови •
- лук-порей •
- желе •



1 Небольшой крест вырезать из салата так, чтобы его кончики слегка свисали с его краев.

2 Осторожно выложить в центр блюда кольцо заливного.

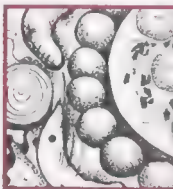


**Как приготовить
кольцо заливного:**

Растворить 1,5 ст. л. желатина в двух стаканах теплого рыбного бульона, добавить шарики из моркови и мелко нарезанный зеленый сельдерей, залить в форму, поставить в холодильник на несколько часов.

3 Украсить кольцо шариками из моркови (см. с. 32).

4 Вокруг кольца из конуры блюда выложить целые неочищенные креветки и кольца лука-порея.



5 Все покрыть слоем рыбного желе (см. с. 29).

6 Блюдо очень эффектно и красиво выглядит только перед подачей держать в холодном месте.

Украшение больших композиций

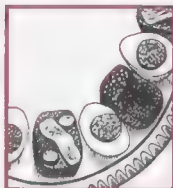
Рыбные деликатесы

Вам понадобятся:

- желе из рыбного бульона
- вареные яйца
- селедочный паштет
- белый и черный хлеб
- сливочное масло
- красная икра
- соленая сельдь
- красный и желтый перец
- лимон
- соленая красная рыба
- лосось горячего копчения



1 Покрывать блюдо слоем рыбного желе (см. с. 29).



2 По краю выложить чередуя, половинки яиц, фаршированных селедочным паштетом, бутерброды с красной икрой и сельдью.



3 Разделить блюдо на две части, выложив спираль из кожуры лимона.

Как приготовить бутерброды:

Бутерброды с красной икрой: ломтики белого формового хлеба намазать сливочным маслом и тонким слоем красной икры, украсить веточкой петрушки.
Бутерброды с сельдью: ломтики черного формового хлеба намазать сливочным маслом, положить маленький кусочек соленой сельди, украсить маленьким кружочком красного сладкого перца.



4 Выложить одну половину ломтиками соленой красной рыбы, другую — копченым лососем.



5 Сверху ломтики рыбы украсить колечками красного и желтого сладкого перца. Перед подачей держать в холодном месте.



1 Залить бьюдо слоем рыбного желе (см. с. 29) и дать застыть.



2 Холодную фаршированную рыбу нарезать тонкими ломтиками.

Фаршированная рыба

Вам понадобятся:
 фаршированная рыба •
 желе из рыбного •
 бульона
 красный сладкий •
 перец
 лимон •
 чашечки •
 из помидоров
 чашечки из лука •



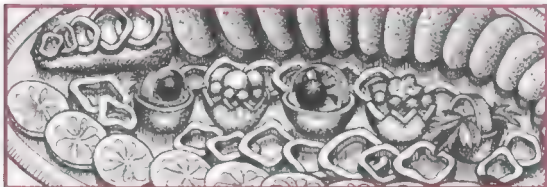
3 Выложить дубинку крутом бьюдо или в ряд на прямостоячем окрошах-хлестомтики рыбы от головы к хвосту.



4 На голове и хвосте рыбы выложить срисмен из колечек красного сладкого перца.



5 С противоположной стороны бьюдо на же дубой или в ряд выложить внахлест кружочки лимона.



6 Серднину бьюдо заполнить фаршированными корзиночками и помидором с (48) и чашечками из лука (см. с. 22) колечками из перца. До подачи держать в холодном месте.

Филе заливной рыбы

Вам понадобятся:

- желе из рыбного бульона
- филе рыбы
- салатный огурец
- лимон
- вареный рис
- петрушка



1 Покрывать блюдо слоем желе (см. с. 29).



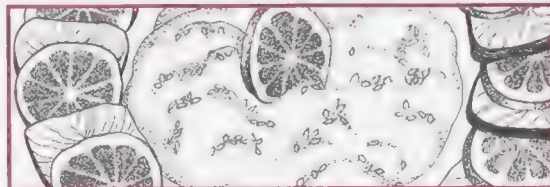
2 Отступив от края блюда около 5 см, выложить кружками филе, перемежая ломтики филе с кружочками лимона.



3 Огурец канцелярским ножом нарезать на кружочки.



4 По краю блюда выложить орнамент из канцелярских кружочков огурца (см. с. 33).



5 Средину заполнить рисом, сваренным в рыбном бульоне и посыпанным мелко порезанной петрушкой. Сверху можно украсить кружочком лимона.



УКРАШЕНИЕ

напитков

Ананасы в шампанском

Вам понадобятся:

- свежий ананас
- ананасовый сок
- сахар
- шампанское
- сахарная пудра
- лед



1 Смазать край бокала ананасовым соком



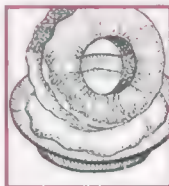
2 Обмакнуть край бокала в сахар, чтобы подсыхала сахарная кайма



3 Подложить на дно бокала 4-6 маленьких кубиков (или шариков) свежего ананаса.



4 Налить в бокал шампанское



5 Насыпать в блюдечко сахарной пудры или песка, прокатить по ней ребром колечко ананаса.



6 Насадить колечко ананаса на край бокала.



7 Вставить в бокал украшенную соломинку и сразу подать к столу.



1 Высокий широкий бокал без ножки заполнить на $\frac{3}{4}$ апельсиновым соком



2 Вырезать из колечка ананаса звезду

Бокал с апельсиновым соком

Вам понадобятся:
 апельсиновый сок •
 свежий ананас •
 сахарная пудра •
 лимон •
 апельсин •
 лед •



3 Присыпать один из лучей сахарной пудрой



4 Нарезать апельсин кружочками



5 Насытить на край бокала звезду из ананаса и кружок апельсина



6 Снять с лимона кожуру, чтобы получилась тонкая ровная спираль шириной 0,5 см.



7 Пустить между звездой и кружком из апельсина спираль из кожуры лимона.



8 Перед подачей положить на дно бокала несколько кубиков льда

Бокал с грейпфрутовым соком

Вам понадобятся:

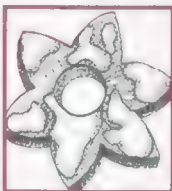
- грейпфрутовый сок
- ананас
- сахарная пудра
- лимон
- лед



1 Высокий широкий бокал на высокой ножке на $\frac{2}{3}$ заполнить грейпфрутовым соком.



2 Вырезать из колечка ананаса звезду



3 Чуть присыпать «звезду» сахарной пудрой



4 Насадить звезду на край бокала.



5 Зацепить за край бокала спираль из лимонной кожуры



6 Положить на дно несколько кубиков льда



7 Вставить в бокал соломинку и сразу подать к столу.

Бокал с колой

Вам понадобятся:

- кола •
- киви •
- сливочное мороженое •
- тертый шоколад •
- лед •



1 Высокий узкий бокал без ножки на $\frac{2}{3}$ заполнить колой



2 Положить на дно несколько кубиков льда.



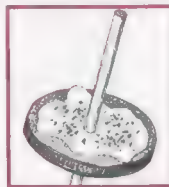
3 Вставить в бокал высокую соломинку



4 Посадить на соломинку кружок киви и чуть спустить вниз, оставив сверху кончик 2 см.



5 Сверху киви чуть смазать сливочным мороженым



6 Посыпать мороженое тертым шоколадом.



7 Сразу подать к столу

Вишневый сок с мороженым

Вам понадобятся:

- вишневый сок
- сливочное мороженое
- тертый шоколад
- вишенки
- листик мяты
- лед



1 Широкий бокал на высокой ножке заполнить на $\frac{1}{2}$ вишневым соком

Как можно украсить мороженое:

Вместо шоколада можно использовать мелкую крошку сладкого печенья



2 Опустить на дно несколько кубиков льда.



3 Опустить в сок шарик сливочного мороженого. Посыпать его тертым шоколадом



4 Наколоть на шпажку две вишенки и листик мяты



5 Вставить в шарик шпажку и сразу подать к столу



1 Широкий бокал заполнить на треть вишневым соком, на дно положить кубики льда.



2 Заполнить вторую треть бокала мороженым.



4 Полить сверху вишневым соком (очень холодным).



3 Сверху выложить ряд долек апельсина и яблока.



5 Вставить бумажный зонтик.

Вишневый сок с фруктами

Вам понадобятся:

- вишневый сок •
- сливочное мороженое •
- апельсин •
- яблоко •
- лед •

Как еще можно подать вишневый сок:

Чтобы разнообразить палитру, часть бокала можно заполнить апельсиновым или лимонным сиропом, сверху аккуратно налить вишневый сок — так чтобы не перемешались слои, положить мороженое и украсить кусочками киви. Вместо зонтика в качестве украшения можно использовать различные декоративные фонарики на соломинках, фигурки животных и птиц.

Мороженое с сиропом

Вам понадобятся:

- вишневый сироп
- сахар
- мороженое
- тертый шоколад
- киви
- апельсин
- вишенка
- ягодка винограда

Как еще можно украсить мороженое:

Апельсин можно заменить лимоном



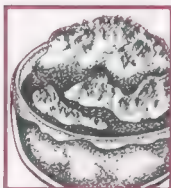
1 Край широкого бокала на высокой ножке обмакнуть в вишневый сироп и сахар.



2 Заполнить бокал мороженым (хорошо замороженным)



3 Полить мороженое сиропом



4 Сверху посыпать тертым шоколадом



5 На шпажку наложить вишенку, ломтик киви, кружок апельсина с ягодкой винограда



6 Вставить шпажку в мороженое

Сахарный ободок

Вам понадобятся:

яичный белок/лимонный сок •
сахар •



1 Смазать край бокала (примерно 1 см шириной) яичным белком или лимонным соком



2 В неглубокую по глубокую мисочку насыпать ровным слоем сахарный песок



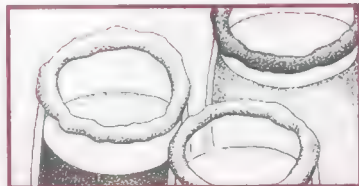
3 Поставить в мисочку бокал ножкой вверх, вдавив край в сахар на 1 см

Как сделать цветной ободок:

Чтобы сделать цветной ободок, нужно смазать край бокала каким-либо цветным сиропом или ликером



4 Вынуть бокал, легко постукивая по нему, чтобы стряхнуть неприлиплившие частички сахара.



5 Простой сахарный ободок лучше смотрится на бокале с темным напитком, а цветной — прекрасно гармонирует со светлыми коктейлями

Содержание

3	<i>Предисловие</i>	41	«Лодочка» из перца
	ИНСТРУМЕНТЫ	42	«Парусник» из перца
	УКРАШЕНИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ	43	«Светофор»
		44	Фаршированные колечки
		45	«Чашечка» из перца
	Картофель	46	Помидор
10	«Грибочки» из картофеля	47	«Бочонки» из помидоров
11	«Ежик» из картофеля	48	Зубчатые чашечки
12	Картофельные шарики	49	«Корзиночка»
13	Крокеты из картофеля	50	«Мухоморы»
14	Медальоны из картофеля	51	Помидоры с оливками
15	Фигурки из картофеля	52	«Розочка» из помидора
16	«Чашечка» из картофеля		«Цветок» из помидора
	Лимон	53	Редис
17	Башенки из лимона	54	«Корона» из редиса
18	Гофрированные кружочки	55	«Маргаритка» из редиса
19	«Змейка» из лимона	56	«Розочка» из редиса
20	Кулечки из лимона		«Хризантема» из редиса
21	Лимон с петелькой	57	Редька
	Лук репчатый	58	«Кораблик» из редьки
22	Зубчатые чашечки	59	Кулечки из редьки
23	«Корзиночки» из лука	60	«Лодочка» из редьки
24	«Лилия» из лука		«Хризантема» из редьки
25	Разноцветные колечки		УКРАШЕНИЯ ИЗ СЫРА И ЯИЦ
	Морковь		Сыр
26	«Песедо» из моркови		«Елочка»
27	Звездочки из моркови	62	«Цветы» из сырной стружки
28	Кулечки из моркови	63	
29	«Парусник» из моркови	64	Яйца
30	Фигурки из моркови	66	Вазочки из яиц
31	«Хризантема» из моркови	67	Дольки
32	Шарики из моркови	68	Кружочки
		69	«Лодочка»
	Огурец	70	«Маргаритка»
33	Каннелированные кружочки	71	«Медальки»
34	«Крокодил»	72	«Мраморные» яйца
36	«Корона»	73	«Подберезовик»
37	«Лодочка» из огурца	74	«Ромашка»
38	Спираль из огурца	75	Фаршированные яйца
39	Цепочка из огурца	76	«Подосиновик»
	Перец		«Цветок»
40	Кружочки из перца		

**УКРАШЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ,
МЕДАЛЬОНОВ, КАНАПЕ**

78	Бутерброды с кулечками
79	Бутерброды с курицей
80	Бутерброды с рулетиками
81	Канapé с ветчиной
82	Канapé с сыром и перцем
83	Кружочки из хлеба и сыра
84	Ломтики с сердечками
85	Медальоны из колбасы
86	Медальоны из сыра
87	Медальоны с огурцом
88	Медальоны с сыром
89	Двойной медальон
90	Тартинки с сельдью

**УКРАШЕНИЕ БОЛЬШИХ
КОМПОЗИЦИЙ**

92	Индейка на блюде
93	Куриные окорочка
94	Жареная курица
95	Курица с сыром

96	Баранина отбивные
97	Буженина на подносе
98	Мясная закуска
99	Мясное ассорти
100	Мясной рулет
101	Ростбиф
102	Сосиски в беконе
103	Жареная рыба
104	Камбала на блюде
105	Креветки
106	Рыбные деликатесы
107	Фаршированная рыба
108	Филе заливной рыбы

УКРАШЕНИЕ НАПИТКОВ

110	Ананасы в шампанском
111	Бокал с апельсиновым соком
112	Бокал с грейпфрутовым соком
113	Бокал с колой
114	Вишневый сок с мороженым
115	Вишневый сок с фруктами
116	Мороженое с сиропом
117	Сахарный ободок

000 66900280 089800



КАК УКРАСИТЬ БЛЮДА

Редактор Е. Адаменко
Художественные редакторы А. Лютиков, И. Сауков
Технический редактор И. Довбенко
Корректор И. Иванова

Подписано в печать с готовых монтажей 28.03.2005.
Формат 70х90^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,78.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ 3956.

ООО «Издательство «Терция»
198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, д. 18, оф. 2
e-mail: tercia

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18, корп. 5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

*По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо»
обращаться в рекламный отдел. Тел. 411-68-74.*

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1. Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16,
многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (095) 745-89-15, 780-58-34.
www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» в Москве
в сети магазинов «Новый книжный»:**

Центральный магазин — Москва, Сухарева пл., 12
(м. «Сухарева», ТЦ «Садовая галерея»). Тел. 937-85-81.
Москва, ул. Ярцевская, 25 (м. «Молодежная», ТЦ «Трамплин»). Тел. 710-72-32.
Москва, ул. Декабристов, 12 (м. «Отрадное», ТЦ «Золотой Вавилон»). Тел. 745-85-84.
Москва, ул. Профсоюзная, 61 (м. «Калужская», ТЦ «Калужский»). Тел. 727-43-16.
Информация о других магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Книжный супермаркет» на Загородном, д. 35. Тел. (812) 312-67-34
и «Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

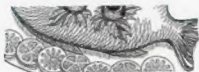
Полный ассортимент книг издательства «Эксмо»:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82/83.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8432) 70-40-45/46.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9.
Тел. (044) 531-42-54, факс 419-97-49; e-mail: sale@eksmo.com.ua

ОАО «Тверской полиграфический комбинат»
170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5. Телефон: (0822) 44-42-15
Интернет Home page: www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail): sales@tverpk.ru



УКРАШЕНИЕ СТОЛА – ЭТО И ВОСПИТАНИЕ ВКУСА,
И САМОВЫРАЖЕНИЕ, И ВОЗМОЖНОСТЬ РАЗДЕЛИТЬ
РАДОСТЬ ТВОРЧЕСТВА С ДРУГИМИ.



ЗАБАВНЫЕ И СЪЕДОБНЫЕ «ЛОДОЧКИ», «ПАРУСНИКИ», «КОРЗИНОЧКИ»,
«ЦВЕТЫ», «МЕДАЛЬКИ», «КОРОНЫ», «КРОКОДИЛЫ», «ЕЖИКИ»
СДЕЛАЮТ ВАШ СТОЛ КРАСИВЫМ!

ВСЕ ЭТИ И ДРУГИЕ УКРАШЕНИЯ ПОЗВОЛЯТ ВАМ ПРЕКРАСНО
ПОДГОТОВИТЬСЯ К ПРИЕМУ ГОСТЕЙ, А ТАКЖЕ ПРИДАТЬ
БЛЕСК ПОВСЕДНЕВНОМУ ОБЕДУ.

КУШАЙТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ISBN 5-04-009830-8



9 785040 098309 >